

## Ingredientes

**Arroz: 200g**

**Pollo: 250g**

**Judías verdes: 10**

**Ajo: 2 dientes**

**Pimentón: 1 cdta**

## Aceite

**Vino blanco: 1/2 vaso**

**Tomate rallado: 3 cda**

**Caldo de pollo: 600ml**

**Azafrán: 10 hebras**

Sal

## Instrucciones

- Cortar el pollo en trozos de bocado, marcar en la paella con aceite y retirar
- Cortar las judías, picar el ajo y cocinar a fuego medio hasta dorar el ajo
- Añadir el vino, cocinar 2 min, echar el tomate y cocinarlo hasta evaporar su agua
- Reintroducir el pollo, añadir sal, pimentón y azafrán y cocinar las especias 1 min
- Echar el arroz e integrar todo durante 1 min
- Añadir el caldo caliente, distribuir todo y cocinar 18 min
- Retirar del fuego y dejar reposar tapado con un paño 10 min