



## Arroz con Pollo Estilo Paella

### Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium
- 5 tazas de agua
- ½ cucharada de azafrán
- 5 tomates chontos
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla roja finamente picada
- 1 taza de chorizo cortado en cubos de 1 cm
- 1 taza de jugo de tomate
- 1 cucharada de sal
- ¾ de taza de pimentón verde sin semilla y cortado en cubos de medio cm
- ¾ de taza de pimentón rojo sin semillas y cortado en cubos de ½ cm
- 1 taza de arvejas dulces precocinadas
- 16 muslitos de pollo
- 2 pechugas de pollo cocinadas y desmechadas
- Sal y Pimienta al gusto



### Preparación

1. Precalienta el horno a 350°F (180°C)
2. Calienta 1 taza de agua y disuelve el azafrán. Al mismo tiempo en una olla con agua hirviendo sumerge los tomates durante 30 segundos, retira y pásalos por agua Fría.
3. Pela los tomates, elimina las semillas y corta en cubos de 1×1 cm
4. En una paellera o sartén grande a fuego medio calienta una cucharada de aceite de oliva y saltéa la cebolla roja hasta que esté blanda y transparente. Evita que se dore.
5. Agrega el chorizo y el arroz y saltea por 3 minutos más.
6. Continúa la cocción y añade los cubos de tomate, mezcla y cocina 1 minuto más.
7. Agrega 4 tazas de agua, el azafrán junto con el líquido en donde fue disuelto y el jugo de tomate.
8. Sazona con páprika y sal al gusto. Revuelve y reduce la temperatura a fuego bajo y cocina hasta que el agua este a ras del arroz.
9. Tapa muy bien con papel aluminio y lleva al horno por 20 minutos o hasta que el arroz completamente seco.
10. Mientras tanto, sazona los muslitos con sal, pimienta y dos cucharadas de aceite de oliva. Lleva al horno hasta que estén doraditos. Evita que se sequen demasiado.
11. En un sartén, calienta la cucharada de aceite de oliva restante y saltea los pimentones. Adiciona las arvejas y el pollo desmenuzado hasta que todo caliente.
12. Retira el arroz del horno y agrega la mezcla de pimentones, arvejas e incorpora un poco.
13. Añade los muslitos de pollo y devuelva al horno por cinco minutos más.
14. Es momento de servir.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.