



Arroz con Pollo al Horno

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium
- 1 pollo entero con piel
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 litros de agua
- 3 cucharadas de aceite de achiote
- ½ cebolla roja finamente picada
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de tomate chonto pelado, sin semillas y cortado en cubitos
- ½ taza de habichuelas cortadas en rodajas de medio centímetro
- 1 taza de chorizo cortado en rodajas
- 1 taza de arvejas cocidas
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- Sal al gusto



Preparación

1. Adoba con sal, pimienta y dos cucharadas de aceite de oliva el pollo entero y acomódalo en una bandeja para llevarlo al horno previamente precalentado a 200°C o 400°F durante 30 a 40 minutos, o hasta que la piel esté dorada y el pollo completamente cocido.
2. Retire el pollo del horno y despréselo. Desmenuza la pechuga y reserva el resto de las piezas.
3. Aparte, en una olla caliente a fuego bajo el aceite de achiote y cocine la cebolla hasta que dore
4. Añade el arroz Diana Premium y saltea por unos minutos más. Vierte el caldo, la pasta de tomate, el tomate en cubos, la habichuela, y sazone con sal al gusto. Una vez seque el arroz, tapa y cocina a fuego bajo durante 20 minutos.
5. Cuando el arroz esté listo, calienta en un sartén el resto del aceite de oliva y saltea el chorizo hasta que dore un poco.
6. Integra al arroz junto con el pollo desmenuzado y las arvejas cocidas.
7. Sirve y espolvorea el cilantro, y acomoda encima el pollo.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.