



Arroz Atollado con Pollo

Ingredientes (para 4 personas)

Para el arroz

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor
- 8 pernils de pollo
- 1 ½ tazas de agua
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 libra de papa criolla pelada y cortada al medio
- 2 ajíes dulces picados
- 6 cucharadas de cilantro picado

Para el hogao

- 6 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de achiote en polvo
- 8 tallos de cebolla larga picada (parte blanca y verde)
- 3 cucharaditas de ajo finamente picado
- ½ taza de pimentón rojo picado
- 2 ½ libras de tomate pelado, sin semilla y picado
- 1 cucharadita de comino
- Sal al gusto



Preparación

1. Calienta el aceite en un sartén amplio, agrega el achiote, la cebolla, el ajo y el pimentón. Sofríe por 3 minutos. Agrega el tomate y condimenta con comino y sal al gusto.
2. Cocina a fuego medio hasta obtener una salsa homogénea. Divídela en dos partes y resérvala.
3. Pon las piernas de pollo en una olla de base gruesa a fuego medio-alto. Vierte el agua y una de las partes del hogao. Cocina las piernas de pollo entre 30 y 35 minutos a partir del momento en que comience a hervir o hasta que la carne comience a separarse del hueso.
4. Retíralas del líquido de cocción. Si lo deseas, desmenuza parte de la carne y conserva el resto de las presas enteras. Reserva el líquido de la cocción del pollo.
5. Calienta el aceite en otra olla o caldero a fuego alto y sofríe el pollo desmenuzado durante 2 minutos.
6. Añade el arroz Diana Vitamor y la otra parte de hogao que habías reservado. Cocina por 3 minutos y agrega tres tazas del caldo de cocción del pollo, la papa, el ají dulce y el cilantro.
7. Si no quedó mucho caldo de la cocción, vierte más agua caliente. Tapa con una hoja de papel de aluminio o parafinado y cocina por 30 minutos más o hasta que el arroz este tierno y húmedo.
8. Calienta las presas de pollo reservadas y sírvelas con el arroz.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.