



## Arroz con Pollo Santandereano

### Ingredientes (para 4 personas)

- 4 tazas de arroz Diana Vitamor cocinado
- ¼ taza de aceite vegetal
- 2 tazas de cebolla larga finamente picada
- 1 taza de cebolla roja finamente picada
- 1 pimentón rojo picado
- 2 libras de tomate sin semilla y picados
- 1 cucharadita de achiote
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 ½ taza de caldo de pollo
- 1 libras de pernil y pechuga de pollo
- ½ taza de chorizo picado
- 1 taza de zanahoria cortada en cubos pequeños
- ¾ de taza de habichuelas cortadas en trozos
- 1 pimentón rojo cortado en tiras delgadas
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Calienta el aceite en una olla o sartén amplio y sofríe la cebolla larga, la cebolla roja y el pimentón por 3 minutos.
2. Agrega los tomates, el achiote el comino, la pasta de tomate, la mitad del caldo y condimenta con sal y pimienta al gusto.
3. Cocina a fuego medio-bajo hasta obtener una salsa homogénea. Agrega las presas de pollo y continúa la cocción a fuego medio por 10 minutos más.
4. Vierte el caldo restante y cuando comience a hervir tapa la olla y cocina durante 25 minutos. Agrega más caldo si es necesario. Retira las presas de pollo y desmenuzalas.
5. Aparte, saltea el chorizo en un sartén a fuego medio durante 4 minutos. Añade la zanahoria, las habichuelas y las tiras de pimentón.
6. Mezcla el chorizo y los vegetales salteados con el guiso donde cocinaste el pollo y continúa la cocción hasta que las habichuelas estén tiernas.
7. Por último, agrega el arroz Diana Premium cocinado y el pollo desmenuzado. Revuelve muy bien para que los sabores se integren y sirva.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.