



Cacerola de arroz al horno al estilo de New Orleans

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 ½ tazas de arroz Diana Premium
- Aceite Diana con Vitaminas
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cebolla cabezona finamente picada
- ½ pimentón verde finamente picado
- Salchichas o chorizo cortados en rodajas
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 pechugas de pollo grandes
- Pimienta negra
- 1 lata de salsa de tomate
- ½ cucharadita de chile chipotle o ají molido
- 1 Taza de queso cheddar
- Cebolla verde
- Sal y Pimienta al gusto.



Preparación

1. Precalienta el horno a 180 grados.
2. Calienta el aceite Diana en un sartén que se pueda meter al horno a fuego medio. Añade las cebollas y los pimentones y déjalos hasta que ablanden.
3. Añade las salchichas y cocina hasta que se doren un poco. Añade el ajo y el pollo.
4. Sazona todo con sal y pimienta. Cocina, mezclándolo constantemente hasta que el pollo este cocinado
5. Pon el arroz en el sartén, añade la salsa de tomate y el caldo de pollo. Añade el queso cheddar.
6. Llevar a la mezcla a una refractaria y dejarla hornear en el horno por 35-45 minutos, hasta que el arroz este cocinado.
7. Déjalo reposar en la refractaria antes de servir (entre 5-10 minutos).
8. Puedes adornar con cebollín y servir.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.