



Arroz con Pollo y Ají

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 tazas de Arroz Diana Premium
- 7 tazas de Agua
- 1 taza de cerveza negra
- 1½ cucharadas de Ají amarillo
- 1½ cucharaditas de Ajo molido
- ½ taza de Aceite Diana
- ½ taza de Arvejas
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 pimentón
- 8 presas de pollo
- 1½ tazas de Cilantro
- 1 pizca de Comino
- 1 pizca de Sal y Pimienta



Preparación

1. Pica la zanahoria, la cebolla y el pimentón para hacer un sofrito
2. Dora el pollo y una vez dorado retira y reserva.
3. Agrega el ajo y el ají amarillo y deja cocinar por 10 min
4. Licua el cilantro y agrégalo. Dora el arroz con el sofrito.
5. Agregar el comino la cerveza y el agua para sazonar.
6. Deja hervir y una vez hierva, agrega el pollo encima del arroz.
7. Deja que el agua llegue al ras del arroz, tapa y cocina por 18 min.
8. Una vez listo disfruta.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.