

PRIMI PIATTI

Arroz con pollo (versione 2)

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pollo tagliato a pezzettini	500 g
Olio d'oliva	2 cucchiai
Riso	1 1/2 tazza
Cipolle affettate	1 tazza
Aglione tritato	2 spicchi
Acqua	3 tazze
Pomodori pelati	250 g
Dado	1/2
Sale	1 cucchiaino
Zafferano	1/4 cucchiaino
Piselli	1 tazza
Peperoncino rosso in polvere	

Preparazione

- 1 Cospargere il pollo con il sale, porlo in una casseruola con 2 cucchiai di olio d'oliva, farlo dorare per 15 minuti circa poi rimuoverlo.
- 2 Nel condimento rimasto in pentola soffriggere il riso con la cipolla e l'aglio fino a che non ha raggiunto un bel colore dorato. Aggiungere l'acqua, i pomodori, il dado, il sale, il pepe e lo zafferano.
- 3 Portare a ebollizione avendo cura di mescolare bene. Sistemare il pollo sopra il riso, coprire il recipiente e cuocere a fuoco basso per una trentina di minuti fino a che il pollo non diventa tenero.
- 4 Aggiungere i piselli e il peperoncino, coprire il recipiente e cuocere per altri 5 minuti.