

# Arroz caldoso con pollo

## Ingredientes:

500 gr	Pollo deshuesado
100 gr	Judías verdes congeladas (RO 200)
250 gr	Arroz redondo Sabroz® (RO 200)
1 kg	Caldo de pollo
0.5 cucharadita/s	Pimentón (Paprika) dulce
50 gr	Aceite oliva virgen extra
1	Tomate maduros
100 gr	Pimiento verde
100 gr	Pimiento rojo
2 dientes	Ajos

Sal

## Elaboración:

1. Pon los tomates en cuartos y trocea **5 segundos en velocidad 5**. Retira y reserva.
2. Vierte en el vaso los ajos, los pimientos y el aceite y trocea **5 segundos en velocidad 5**, ahora sofríe 10 minutos, 120°C o Varoma, velocidad 2.
3. Incorpora el pollo en trozos y rehoga **5 minutos, 120°C o Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
4. Agrega el tomate triturado y cocina **5 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Añade el pimentón y mezcla **30 segundos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
5. Vierte el caldo de ave y la sal al gusto y programa **10 minutos, 100°C giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
6. Solo queda verter el arroz y las judías y cocinar **13 minutos, 100°C, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Sirve en una fuente inmediatamente y a comer. Listo.

Notas:

**Esta receta la he preparado en la TM5**, comprueba que el caldo cabe en tu TM31, no te pases del máximo de capacidad.

**Puedes sustituir el pollo por conejo**. Verás que al poner la carne deshuesada es más cómodo de comer, sobre todo para los peques y los más mayores de la casa.