

Arroz caldoso con pollo

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Categoría: Thermomix · Procedencia: Internet
· Autor: Internet

INGREDIENTES

0

2 Tomate — maduros
1

2 dientes Ajos

100 gr Pimiento — rojo

100 gr Pimiento — verde

50 gr Aceite oliva — virgen extra
2

500 gr Pollo — deshuesado
3

2 cucharada/s Tomate — triturado
4

0,50 cucharadita/s Pimentón (Paprika) — dulce
5

1,20 litro/s Caldo de pollo

Sal

100 gr Judías verdes
6

350 gr Arroz — redondo Sabroz® (RO 200)

ELABORACIÓN

Termomix

Trocea ajos, pimientos y el aceite 5" sg Vel 5

Sofríe 10 minutos, Varoma. Vel 2.

Incorpora el pollo y rehoga 5 minutos, Varoma, giro a la izquierda y Vel cuchara.

Agrega el tomate triturado y cocina 5 minutos Varoma, giro a la izquierda Vel cuchara.

Añade el pimentón y el azafrán y mezcla 30 segundos, Varoma, giro a la izquierda Vel cuchara.

Vierte el caldo de ave, la sal al gusto y las judías y programa 10 minutos, 100°C giro a la izquierda Vel cuchara.

Solo queda verter el arroz y cocinar 17 minutos 100°C, giro a la izquierda Vel cuchara.

Magimix

Trocea ajos, pimientos y el aceite 5" sg Vel 14

Sofríe 10 minutos, 120°. Vel 3.

Incorpora el pollo en trozos y rehoga 5 minutos, 120°, y Vel 2A.

Agrega el tomate triturado y el azafrán y cocina 5 minutos 120°, Vel 2A.

Añade el pimentón y mezcla 30 segundos, 120°, Vel 2A.

Vierte el caldo de ave, la sal al gusto y las judías y programa 10 minutos, 100°C Vel 2A.

Solo queda verter el arroz y cocinar 17 minutos 100°C, Vel 2A.