

Arroz caldoso con pollo

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Internet | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.

Arroz caldoso con pollo - 2

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.