Paella de Pollo y Verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ÁlvaroRecetas



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Hoy vamos a elaborar una Paella con Verduras, que irá acompañada de pollo. Queda muy rica y es la más conocida, como las recetas de nuestras abuelas que lo llamaban arroz con pollo. No tiene que ver con la Paella Valenciana, aunque tiene alguna similitud. El arroz con pollo y verduras es uno de los platos más famosos en América Latina, con variaciones regionales según el país. A cocinar, espero que te guste. A los fogones.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 pimiento verde de 1/2 pollo a trozos 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo de 1 cebolla 300g de arroz
- 2 cucharadas de tomate frito de 1 cucharadita de pimentón Un chorro de Vino Blanco
- Sal de Perejil fresco. Agua
- Hebras de azafrán de Aceite de oliva Colorante
- Para decorar pimiento morrón a tiras y limón. de Menestra de Verduras congeladas, como 200 gramos.

Preparación:

Paso 1

En la paellera, añadimos el aceite de oliva. Cuando esté caliente agregamos el pollo troceado con la sal. Y lo freímos hasta que esté dorado. Añadimos los pimientos verdes y rojos partidos a juliana. Y los freímos. Seguidamente incorporamos la cebolla a trozos, y la iremos pochando. Vamos moviendo para que las verduras se rehoguen bien. De la bolsa de menestra congelada, agregamos como 200 gramos. Y dejamos que se haga la menestra, y desaparezca el hielo.

Paso 2

En un mortero, machacamos los dientes de ajos junto con el Perejil fresco. Una vez machacado,echamos un

poco de agua al mortero y reservamos. Teniendo la verdura pochada, añadimos las 2 cucharadas de tomate frito y sofreímos. En el centro de la paellera, añadimos la cucharadita de pimentón dulce. Y sofreímos sin que se queme. Agregamos el chorro de vino blanco, rehogamos hasta que el alcohol se evapore. Incorporamos el machacado del mortero, y movemos bien para rehogarlo. Por último, echamos las hebras de azafrán, y a continuación el agua. Debe de cubrir hasta los remaches de la paellera.

Paso 3

Dejaremos cocer unos 20 minutos. Transcurrido el tiempo, añadimos el arroz en Cruz. No hay que moverlo, solo con ayuda de los asas de la paellera. Agregamos el colorante, y rectificamos de sal si hace falta. Dejamos que cueza a fuego medio durante 20 minutos aproximadamente. Cuando se haya reducido el caldo, probamos si está cocinado. Decoramos con pimientos morron y limón. Servimos y a comer se ha dicho. A disfrutar.

Paso 4

Que te pareció la receta? Te ha gustado? Si es así, coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit!
CocinandoConAmorAlvaro Mi canal de Recetas en Telegram, búscame poniendo @alvarorecetas