

**Creador:** Jessica Galeron **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta es una receta similar a la que se hacía en los pueblos mezclando todo con todo

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 Puñados de Arroz
- 100gr de Chorizo dulce
- 250gr de pechuga pollo
- Una puntita de Pimenton de la vera
- 400ml de Caldo de pollo

## Preparación:

### Paso 1

En una cazuela se añade un chorro de aceite y el chorizo picado. Se dora un poco y se añade el pollo picado también. Cuando ya este mas o menos hecho se añade el arroz para que se dore un poco. A continuación se añade el caldo de pollo y el pimentón, se deja a fuego fuerte un par de minutos y luego tapado al mínimo y dejar hacer.