

Creador: Jessica Galeron **Recetizador:** LOIRDES PATON F



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 Pimentón 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.