

Arroz y pollo

Ingredientes

- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 1 pollo.
- 1 tomate mediano.
- 1 pimiento morrón asado.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil y azafrán.

Preparación

Limpiamos y troceamos el pollo y lo freímos. Después lo ponemos a cocer hasta que la carne queda tierna.

En una sartén sofreímos el tomate troceado y después el arroz. A continuación añadimos el pollo, utilizando el caldo de la cocción para completar las 3 partes de agua por una de arroz.

Le añadimos la sal, el perejil y el azafrán, y unos minutos antes de apartarlo le ponemos las tiras de pimiento morrón asado. Lo dejamos hervir durante 20 minutos a fuego lento.