



ARROZ ATOLLADO




Preparación
60 min


Cocción
25 min


Porciones
4

INGREDIENTES

2 tazas de Arroz Doña Pepa
7 tazas de fondo de pollo
400 gr de chorizo
250 gr de Carne de cerdo pulpa
250 gr de costilla de cerdo
250 gr de pollo
3 tomates chontos maduros
1 cebolla cabezona

1 tallo de cebolla larga
1 ajo
Aceite con achiote
250 gr de papa criolla
Perejil finamente picado
Cilantro finamente picado sal
Pimienta.

PREPARACIÓN

Para el hogao: Sofríe la cebolla larga y la cebolla cabezona en el aceite de achiote, cuando estén dorados adiciona el ajo finamente picado y el tomate, deja cocinar a fuego bajo, adiciona un poco de fondo de pollo y deja reposar hasta que este mas suave y espeso. Reserva por un momento.

Sofríe en otro poco de aceite de achiote las carnes. Reserva.

En la misma grasa donde sofrío las carnes adiciona el arroz crudo deja sofreír un minuto y luego adiciona el caldo de pollo, cuando este a mitad de la cocción adiciona las papas criollas limpias y picadas en cuartos, las carnes y el hogao, revuelve y tapa. Deja cocinar hasta que el arroz este 100% hecho.

Sirve y espolvorea un poco de cilantro y perejil finamente picado.