



## ARROZ CON POLLO



  
Preparación  
60 min

  
Cocción  
25 min

  
Porciones  
4

### INGREDIENTES

1 pechuga de pollo, cocida y desmechada  
3 cucharadas de aceite  
2 pimentones rojos picados  
2 tallos de apio picado  
1 diente de ajo, machacado  
1 cebolla cabezona mediana, picada  
2 tazas de arroz Doña Pepa  
6 tazas de caldo de pollo

500 gr de tocineta picada  
1 zanahoria

- EL -  
ARROZ  
QUE HACE  
MÁS QUE  
LOS DEMÁS

### PREPARACIÓN

Cocina el pollo con una de las cebollas cabezonas, 1 tallo de apio, 1 zanahoria y 1 pimentón, desmecha el pollo y reserva.

Reserva el caldo donde cocinaste el pollo.

Con el caldo del pollo vas a cocinar el arroz. Sofríe cebolla y adiciona el arroz, ponle 6 tazas de caldo verifica sal y deja cocinar, tapa y baja la temperatura, cuando ya el agua se haya evaporado. Reserva el arroz.

Sofríe el pimentón, el apio, la cebolla y la tocineta, mezcla todo esto con el pollo desmechado y luego con el arroz.