

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **ARROCES**

### **ARROZ INTEGRAL CON POLLO**

#### *INGREDIENTES:*

- 1/2 Pimiento verde
- 1/2 Taza de arroz integral
- 1 Cebolla finamente picada
- 1 Chile serrano
- 1 Diente de ajo
- 1 Pechuga de pollo sin piel y deshuesada (picada en pedazos)
- 2 Cubitos de caldo de pollo
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 3 Tazas de agua
- 4 Onzas (1/2 lata de puré de tomate)
- Azafrán o colorante a gusto
- Pimienta al gusto

#### *PREPARACIÓN:*

Utilizando una olla de presión, sofríe el ajo en las dos cucharadas de aceite de oliva, una vez que el ajo este doradito agrega la cebolla cocinándola hasta que este cristalina.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Añada el pimiento verde, continúa la cocción unos minutos más.

Cocina el pollo bien en el sofrito hasta que cambie de color agregando el agua con los cubitos de sopa de pollo diluidos en él, la salsa de tomate y el arroz.

Condimenta con el comino, el chile, el azafrán y la pimienta a gusto.

Tapa la olla y a fuego mediano alto, cocina hasta que empiece a sonar, baja el fuego continuando la cocción por 10 minutos más apaga el fuego y déjalo reposar hasta que pueda abrir la olla.