

Receta de Arroz Caldoso Con Pollo De Corral

22 Abr 2014



Buenos días, como este fin de semana son las Fiestas en muchos pueblos, os voy a dejar esta receta que es típica de estos acontecimientos, donde suele juntarse la familia y disfrutar de este plato tan exquisito.

Ingredientes

- Un pollo de corral troceado
- Higaditos de pollo (tres o cuatro)
- Pimiento rojo y verde (dos de cada)
- Una cebolla
- Dos tomates maduros
- Laurel (tres hojas)
- Pimentón dulce
- Clavo molido
- Condimento amarillo
- Arroz (una taza por persona)
- Alcachofas naturales troceadas (tres o cuatro)
- Sal y una pastilla de Avecrem de pollo
- Aceite de oliva
- Ajos y Perejil

Modo de Preparación

1. Poner aceite en una cacerola y cuando esté caliente echar el pollo y los higaditos a freír, con el laurel y un pimiento rojo partido en trozos y echar un poco de sal
2. Cuando esté medio frito echar las alcachofas troceadas y dejar que se frían bien
3. Picar la cebolla, los pimientos verdes y rojos, el tomate y añadir a la carne
4. Machacar cinco o seis ajos con el perejil y añadir al sofrito
5. Echar un poquito de pimentón rojo, el condimento amarillo y un poco de clavo molido
6. Cuando esté todo bien frito, añadir agua hasta que cubra toda la carne, echar la pastilla de Avecrem y dejar cocer un rato
7. Echar el arroz y dar el punto de sal
8. Dejar cocer unos veinte minutos y añadir agua si fuera necesario para que quede caldoso.