

SECONDI PIATTI

Riso e pollo alla peruviana

LUOGO: [Sud America / Perù](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **riso e pollo alla peruviana** è un grande classico della cucina del Sud America che viene preparato dalle donne anche nelle occasioni di festa. Viene chiamato anche arroz di pollo e consiste in un piatto unico dove al riso e al pollo ovviamente, vengono aggiunte anche le verdure che poi cuociono insieme. Un piatto speciale che vi darà molta soddisfazione. Se siete inoltre alla ricerca di altre ricette con riso, ecco anche una ricetta da non perdere: [riso alla cantonese](#), buonissimo!

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO tagliati a pezzi - 4
RISO 600 gr
PISELLI cotti - 200 gr
CORIANDOLO fresco e tritato con 1 tazza di acqua che poi sarà scolata - 1 tazza
PEPERONCINI JALAPENO tagliati a striscioline - 2
BRODO DI POLLO 5 tazze
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE tritata finemente - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) o vegetale - ½ tazze
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare il riso e pollo alla peruviana, saltate i petti di pollo salati e pepati in olio fino a che prendano colore, cuoceteli completamente, quindi rimuoveteli dal fuoco.



- 2 Nello stesso olio, cuocete l'aglio e la cipolla fino a che diventino teneri.



3 Incorporate il pollo all'aglio e alla cipolla.



4 Aggiungete, ora, il cilantro ed il brodo e portate ad ebollizione.



5 A questo punto aggiungete il riso ed i peperoncini jalapeno.



- 6 Cuocete il tutto a fuoco medio fino a quando tutto il liquido sia stato assorbito. Aggiungete i piselli e continuate a far sobbollire a fuoco basso fino a quando il riso sarà cotto.



CONSIGLIO

Con cosa posso sostituire il cilantro?

Andrà benissimo del prezzemolo.

Quale riso è migliore per questa preparazione?

È indicato quello a chicco lungo.

Potrei aggiungere anche dei cubetti di prosciutto cotto?

Sì ma solo alla fine!