

SECONDI PIATTI

Arroz con pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'**arroz con pollo** è una ricetta deliziosa internazionale che affonda le sue radici nell'America Latina, perché si presume che sia nata in Messico. La sua realizzazione è molto semplice e come tutti i piatti unici di quei paesi, il risultato è davvero delizioso. Il riso assorbe tutto il sapore che lascia il pollo e diventa molto gustoso e saporito.

Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate questo genere di piatti a base di riso, ricchi e succulenti, vi lasciamo anche un'altra idea molto gustosa: che ne dite di fare una favolosa [paella](#)?

INGREDIENTI

POLLO 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

RISO 300 gr

CIPOLLE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

ACQUA 700 ml

POMODORI PELATI IN SCATOLA 250 gr

DADO PER BRODO DI MANZO ½

SALE 1 cucchiaino da tè

ZAFFERANO 1 bustina

PISELLI 150 gr

PEPERONCINO IN POLVERE

PREPARAZIONE

- 1 Cospargete il pollo con il sale, trasferitelo in una casseruola con due cucchiaini di olio d'oliva e fatelo dorare per 15 minuti circa.



2 Rimuovetelo dalla casseruola e mettetelo da parte.



3 Nel condimento rimasto in pentola soffriggete il riso con la cipolla e l'aglio fino a che non abbiano raggiunto un bel colore dorato.



4 Aggiungete, quindi, l'acqua, i pomodori, il dado, il sale, il pepe e lo zafferano.





- 5** Portate ad ebollizione avendo cura di mescolare bene.
Sistamate il pollo sopra il riso, coprite il recipiente e cuocete a fuoco basso per una trentina di minuti fino a che il pollo non diventi tenero.



- 6** Aggiungete i piselli e il peperoncino, coprite il recipiente e cuocete per altri 5 minuti.

