

Arroz con Pollo



Ingredientes

- 1 cda. Aceite de oliva puro
- ½ pimiento verde rebanado
- ½ pimiento rojo picadito
- ½ cebolla amarilla picadita
- 2 aceitunas rebanadas
- 1 cda. de ajo molido
- Pollo cocido
- ¼ de taza de vino blanco
- ¼ taza de tomates enlatados picados
- ½ sobre de sazón con culantro y achiote reducido en sal
- 1 hoja de laurel
- ½ taza de habichuelas coloradas
- 2 ½ tazas de Arroz Rico grano mediano cocido
- Sal reducida en sodio
- Pimienta negra a gusto
- 1 cucharada de perejil fresco picadito (para decorar)

Procedimiento

1. En un sartén profundo a fuego alto calentar el aceite. Agregar los pimientos y la cebolla. Cocinar por 1 minuto aproximadamente.
2. Añadir las aceitunas, ajo y pollo y cocinar por 1 minuto adicional.
3. Vertir el vino blanco y agregar los tomates, sazón, hoja de laurel y habichuelas. Cocinar por 5 minutos aproximadamente revolviendo de tanto en tanto.
4. Incorporar el arroz Rico al sartén, sazonar levemente con sal y pimienta. Cocinar por 3 minutos adicionales revolviendo de tanto en tanto.
5. Retirar el sartén del calor y agregar el perejil. Mezclar. Disfrute.