

## Arroz Con Pollo (2)

Cospargere il pollo con il sale, porlo in una casseruola con 2 cucchiaini di olio d'oliva, farlo dorare per 15 minuti circa poi rimuoverlo. Nel condimento rimasto in pentola soffriggere il riso con la cipolla e l'aglio fino a che non ha raggiunto un bel colore dorato. Aggiungere l'acqua, i pomodori, il dado, il sale, il pepe e lo zafferano. Portare a ebollizione avendo cura di mescolare bene. Sistemare il pollo sopra il riso, coprire il recipiente e cuocere a fuoco basso per una trentina di minuti fino a che il pollo non diventa tenero. Aggiungere i piselli e il peperoncino, coprire il recipiente e cuocere per altri 5 minuti.

### Ingredienti

500 G Pollo Tagliato A Pezzettini  
2 Cucchiaini Olio D'oliva  
1 1/2 Tazza Riso  
1 Tazza Cipolle Affettate  
2 Spicchi Aglio Tritato  
3 Tazze Acqua  
250 G Pomodori Pelati  
1/2 Dado  
1 Cucchiaino Sale  
1/4 Cucchiaino Zafferano  
1 Tazza Piselli  
Peperoncino Rosso In Polvere

### Note

Luogo: Messico.