

Arroz Con Pollo

Prendete 4 tazze di riso (qualit? risotto) e una gallina. Tagliate la gallina in 8 pezzi. Salare, pepare e rotolare nella farina. Fate indorare. Ritirare i pezzi di gallina dalla padella. Mettete 8 cucchiaini di olio d'oliva nella grande padella posatela su un fuoco medio. Aggiungete le cipolle, l'aglio e 4 pomodori tagliuzzati. Ora, mettete il riso nella padella e fatelo rosolare leggermente. Spolveratelo con zafferano e bagnatelo con 8 tazze d'acqua. Sul riso disponete i pezzi di gallina rosolata e 4 peperoni tagliati a strisce. Coprite e continuate la cottura a temperatura molto bassa per 18 minuti.

Ingredienti

4 Tazze Riso
1 Gallina
Sale
Pepe
Farina
8 Cucchiaini Olio D'oliva
Cipolle Tritate Finemente
1 Pezzettino Aglio
4 Pomodori Tagliuzzati
Zafferano
8 Tazze Acqua
1 Peperone A Strisce

Note

Luogo: Messico.