

¿ARROZ CON POLLO O CON PATO?

Porción: 4 – 5 personas

Dificultad: Media

Tiempo: 30 minutos

¿Qué necesitarás para el arroz con pollo?

½ kg de pollo

1 kg de arroz

1 ½ taza de cilantro licuado

1 bolsa de ají amarillo licuado (sin picar)

4 zanahorias

¼ kg de alverjas

2 bolsas de choclo desgranado

2 pimientos rojos

5 ajos

¼ kg de cebolla

1 botella de chicha de jora

1 botella de aceite

Sal

Comino

Pimienta

PREPARACIÓN ARROZ CON POLLO:

1. Salpimentar y sofreír las presas de pollo (sellarlas).
2. Sacar las presas y dorar cebolla y ajo en el mismo aceite.
3. Echar comino, pimienta y sazón de pollo.
4. Agregar una taza de cilantro licuado, una taza de chicha de jora y una taza de agua.
5. Echar las verduras picadas (zanahoria, choclo, alverja) para que se sancochen y mover.
6. Poner las presas de nuevo para que absorba el sabor del caldo y echar un ají amarillo entero
7. Echar 2 tazas de arroz previamente lavado y rectificar sal.
8. Añadir pimienta picado.
9. Esperar 15 minutos y servir.

Receta de Jordan Ortega.

¿Qué necesitarás para el arroz con pato?

½ kg de pato

1 kg de arroz

½ alverja

1 zanahoria mediana

1 botella de cerveza malta

22 grms de zapallo loche

¼ kg de cebolla

1/8 kg de limón

2 pimientos
2 ajíes amarillos
½ kg de espinaca
½ kg de culantro
1 botella de aceite
1 botella mediana de vino blanco
4 ajos
Sal
Pimienta
Comino

PREPARACIÓN ARROZ CON PATO:

1. Echamos comino y pimienta a las presas de pato. Añadir un chorrito de vino blanco.
2. Sofreír las presas y retirarlas una vez selladas.
3. Ya con el aceite caliente, echar ajo, cebolla y ají amarillo licuado. Al mismo tiempo, echar loche rayado, 1 taza de espinaca y culantro licuados.
4. Agregar las presas, alverja, loche y zanahoria.
5. Añadir 3 tazas de agua, 3 tazas de arroz y 1 taza de cerveza negra. Dejar cocinar.
6. Echar pimienta y servir.

Receta de Marysabel Fernández.