

# Arroz con pollo



4



60-90 minuter

## Ingredientes

- 1 1/2 cilantro
- 5 hojas de espinaca
- 4 piernas y muslos de pollo
- sal y pimienta
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla picada finamente
- 1 cucharada de ajo picado
- 1/2 taza de pasta de ají
- 1 taza de cerveza
- 2 tazas de caldo de pollo si hubiera
- 2 taza de arroz
- 1/2 taza de alverjas
- 1/2 taza de zanahorias en cuadritos
- 1 pimiento rojo en tiras
- 1 cucharada de oregano seco.



## Preparación

1. En una licuadora, licuar el cilantro junto con la espinaca, el jugo de 1/2 limon y 1/2 taza de agua si no hay caldo de pollo, licuar hasta que salga una pasta homogénea.
2. Sazonar el pollo con sal y pimienta y en una olla grande calentar el aceite a fuego medio y freír el pollo hasta que este dorado por ambos lados por 8min. Retire el pollo de la olla y ponlo en un plato.
3. En la misma olla freír la cebolla, el ajo, el oregano, 1 cubo de caldo de pollo y la pasta del ají amarillo y revolver por 5min. Incorporar el cilantro y la espinaca licuada y freír por 3min. Agregar la cerveza, el agua ó caldo de pollo si hubiera, las piezas de pollo en la olla.
4. Hierve y tapa la olla y baja el fuego y cocine por 20min., prueba la sazón con mas sal y pimienta si fuera necesario.
5. Incorpore el arroz, alverjas, zanahorias, el caldo de pollo ó 4 tazas de agua. Remueva hasta integrarlos todos los ingredientes.
6. Cuando rompa el hervor tape la olla la olla y deje cocinar a fuego lento durante 20min. hasta que el arroz este suave.
7. Incorpore las piezas de pollo, remueva y retire del fuego. Deje reposar tapado durante 10min. Servir acompañado de salsa criolla ó papas a la huancaína.