

ARROZ CON POLLO NOVEDOSO

Ingredientes

Para 6 tazas de arroz

2 Pollos picados
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de sal de ajo
2 tazas de ajíes verdes picados
2 tazas de repollo picado
2 tazas de zanahoria picada o rallada
2 tazas de cebolla picada
1 taza de apio picado
2 tabletas de Cubo Maggi de Carne
4 cucharadas de Aromatín (achiote)
2 cuartos de Margarina o si gustas
aceite de oliva
2 paquetes de Spanish Rice Seasoning
2 cucharaditas de pimienta

Para 3 tazas de arroz

1 Pollo picado
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de sal de ajo
1 taza de ajíes verdes picados
1 taza de repollo picado
1 taza de zanahoria picada o rallada
1 taza de cebolla picada
 $\frac{1}{2}$ taza de apio picado
1 tableta de Cubo Maggi de Carne
2 cucharadas de Aromatín (achiote)
1 cuarto de Margarina o si gustas
aceite de oliva
2 paquetes de Spanish Rice Seasoning
1 cucharadita de pimienta

Procedimiento

Se sazona el pollo con la sal y la sal de ajo y se pone a freír un ratito, luego le agregas las cucharadas de Aromatín, la tableta de Cubo de Res, y la tasa de ajíes, le bajas la mecha y dejas que se cocine. Una vez que el pollo está cocido se deshuesa, sacándolo de su jugo (GUARDA EL JUGO PARA HACER EL ARROZ).

Ahora en una paila de buen tamaño echas el jugo de pollo que separastes, el o los paquetes de Spanish Rice Seasoning (acuerdate de echarle menos agua que la que usas siempre, pues los vegetales y el pollo deshilachado pueden botar algo de agua), y el agua necesaria, pruébalo para ver si está bien de sal, agrégale ahora la pimienta. Cuando el arroz empezó a secar, le agregas, la zanahoria, el repollo, el apio y la cebolla. Dentro de un ratito lo revuelves y le agregas el pollo deshilachado. Síguelo cocinando con mecha baja.

Nota: Te dije que le agregaras la pimienta al final, pues la pimienta, no te deja entrar los otros sabores, si la pones al principio.