

Un opción clásica y económica: la verdadera receta de arroz con pollo

05/09/2024



En la cocina, existen diversos platillos deliciosos y accesibles para todos los presupuestos, por lo que si quieres sorprender a tus seres queridos con algo sencillo, pero de gran sabor, tenés que probar esta **receta** de arroz con pollo que cautivará el paladar de quién lo deguste. Es una opción clásica que ofrece sabores tradicionales, ideal para un almuerzo rápido y satisfactorio.

Además de ser fácil de preparar, esta alternativa es perfecta para cualquier día de la semana y se hace de forma económica, permitiéndole a sus consumidores, achicar los costos de sus gastos diarios. Así, su combinación de ingredientes básicos y sabor reconfortante la convierten en una elección segura para una comida de invierno que todos disfrutarán.

Receta de arroz con pollo barato y sabroso



Con poco esfuerzo, lograrás un plato que no solo es completamente sabroso, sino también barato y lleno de historia. La versión más clásica lleva pechuga de pollo en su preparación, sin embargo podés usar pata muslo.

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco
- 2 tazas de agua
- 1 Kg de pata muslo o la cantidad que deseen
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 morrón picado
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/4 taza de perejil picado (opcional)
- Salsa (opcional)

Preparación:

– Para comenzar van a calentar en una olla grande, el agua a fuego fuerte hasta que comience a hervir.

-Luego agregarán el arroz y una pizca de sal. Cocinar a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que el agua se haya absorbido y el arroz esté tierno, aproximadamente serán unos 20 minutos. Para chequear que está listo pueden probarlo, no debe estar ni muy duro ni del todo blando, justo «al dente”.

-Mientras el arroz se cocina, en una sartén grande a fuego medio, van a sofreír la cebolla picada, el ajo y el morrón hasta que estén dorados y fragantes.

-Incorporar los trozos de pollo, pueden separarlos o sumarlos enteros y cocinar hasta que esté bien dorado y cocido por completo. Una vez que el arroz esté listo, mézclalo con el pollo en la sartén y sazona con pimienta negra al gusto. Revolvé bien para que se integren los sabores. Si querés, podés ponerle un poco de tuco para darle color, dejando que se cocine todo junto. También se le puede incorporar azafrán

-Serví el arroz con pollo caliente, y si lo prefieres, decorá con perejil picado para darle un toque fresco.

Fuente: Crónica