

ARROZ CON POLLO A LA CUBANA

Chef Tony Piedra

La Carreta International Mall

Para 4 personas

Ingredientes

1 pollo de 3 a 3 ½ libras cortado en octavos

Sal y pimienta negra molida fresca para sazonar a gusto (1/2 cucharadita de pimienta y 2 cucharaditas de sal aproximadamente)

½ cucharadita de café de comino molido

½ cucharadita de bijol o color amarillo

½ taza de aceite de oliva extra virgen

1 cebolla mediana finamente picada

4 dientes de ajo grandes finamente picados

1 onza de chorizo tipo español cortado en dados

½ pimienta verde pequeño picado en dados

2 hojas de laurel

½ taza de tomate frito o salsa

½ taza de vino blanco seco

5 ó 6 tazas de caldo de pollo aproximadamente, reducido o reforzado con 1 cucharada de base de pollo

2 tazas de arroz tipo valencia o “pearl rice”

½ taza de pimienta rojo cortado en tiras o juliana para decorar

½ taza de guisantes o “petite pois” frescos o “green peas” congelados ligeramente blanqueados y fríos para decorar

½ lata de cerveza doméstica de 12 onzas a temperatura ambiental

Preparación

Calentar el horno at 375 grados Fahrenheit

Generosamente sazonar el pollo con sal y pimienta, poner la cazuela a fuego mediano fuerte, con el aceite de oliva. Agregar el pollo y dorarlo muy bien por ambos lados de 5 a 6 minutos.

Bajar el fuego a mediano, agregar el chorizo, cebolla, ajo, pimienta verde y cocinar cinco minutos más.

Poner el tomate frito, vino blanco y el caldo de pollo caliente subir la temperatura del fuego. Al hervir echar el arroz, la sal y el resto de las especies. Reducir el fuego en forma que hierva suave unos 8 minutos moviendo ocasionalmente. Cubrir el arroz con una tapa o papel de aluminio y poner en el horno previamente calentado a 375 grados Fahrenheit.

Cocinar otros 10 minutos aproximadamente, comprobar que el pollo está cocinado y el arroz en su punto. Retirar del horno, rociar la cerveza por arriba a temperatura ambiental y decorar con los pimientos en juliana y los guisantes o “petite pois.”

BUEN PROVECHO!