

# Arroz con Pollo Súper Fácil

---

## Ingredientes:

- 2 tazas de arroz lavado.
- 4 tazas de consomé de pollo o de agua.
- 1 ½ cebolla picada finamente.
- 2 dientes de ajo molido o rallado.
- 1 lata de guisantes pequeña.
- 1 lata de maíz pequeña.
- 1 zanahoria picado en cuadraditos pequeños.
- 1 pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cortada en cuadrados.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y Pimienta al gusto.



## Preparación:

- Paso 1: Lo primero es montar el arroz (preparar el arroz). Para eso hay que lavar el arroz con abundante agua y escurrirlo.
- Paso 2: Mientras, cortamos ½ cebolla y rallamos el ajo. En una olla coloque el consomé (agua), 2 cucharadas de aceite, la cebolla y el ajo. Lleve a fuego alto y espere a que empiece a hervir.
- Paso 3: Cuando el consomé (agua) comience a burbujear, añadir el arroz y revolver para distribuir los granos de arroz y bajar a fuego medio.
- Paso 4: Hay que esperar que evapore el consomé (agua) del arroz así que nos ocupamos de cortar la cebolla, la zanahoria y el pollo (no olvides usar una table de pizar para el pollo 😊).
- Paso 5: Cuando el consomé (agua) del arroz se seque por encima bajar la llama bien bajita y tapar para dejar que se seque completamente.
- Paso 6: Lleve a fue una sartén con dos cucharadas de aceite. Cuando caliente agregar la cebolla y la zanahoria y el pollo. Revolver para mezclar y dejar hasta que el pollo se cocine bien.
- Paso 7: El arroz esta listo, puedes apagar el fuego y con un tenedor soltarlo ligeramente.

Paso 8: Bien, el pollo ya debe estar cocido y es hora de añadir el arroz. Puedes incorporar todo el arroz o la cantidad que crear necesario tomando en consideración los comensales.

Paso 9: Una vez que este todo perfectamente mezclado, agregar los guisantes y el maíz. Revolver bien y rectificar la sazón. Listo para que tu y los tuyos lo disfruten.

Programando la Vida