



ARROZ CON POLLO, COSTILLAS Y PIMIENTOS

Ingredientes:

- Aceite, cantidad necesaria para freír
- 2 pechugas de pollo cortadas en trozos grandes
- 4 muslos de pollo, sin piel
- Sal y pimienta, al gusto
- Ajo en polvo, al gusto
- 800 g de costillas de cerdo
- 1 paquete de tocino, picado
- 500 g de chistorra
- 2 pimientos morrón verdes, picados en cubos
- 2 pimientos morrón rojos, picados en cubos
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cebolla, picada en cubos
- 2 tazas de arroz, remojado en agua caliente y escurrido (500 g)
- 6 tazas de agua (1.5 l)
- 1 paquetito de azafrán en hebra

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe los trozos de pechuga de pollo hasta sellarlos, agrega los muslos y también deja que se sellen sazona con sal, pimienta y un poco de ajo en polvo tapa la cacerola y deja cocinar un poco. Reserva. Repite el procedimiento anterior con las costillitas de cerdo.
2. Calienta un sartén y fríe el tocino, cuando dore ligeramente retíralo y reserva. Repite este procedimiento, con la chistorra y los pimientos. Reserva todo.
3. Calienta un poco más de aceite en la paellera, agrega el ajo, la cebolla y deja que doren ligeramente, incorpora el arroz y mueve constantemente hasta que se dore una vez que doró el arroz incorpora el tocino, la chistorra, los pimientos, las costillitas y el pollo. Revuelve.
4. A una taza de agua hirviendo, agrega el azafrán y disuelve. Incorpora a la paellera junto con las 5 tazas de agua restantes.
5. Cocina a fuego bajo, sin tapar, hasta que el arroz esté cocido y el líquido se haya evaporado. Ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6