Cazuela de pollo, arroz, jamón y tomate

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 35min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/cazuela-de-pollo-arroz-jamon-y-tomate

Preparación

Calentar el aceite en una cacerola o cazuela de barro y dorar de a pocas por vez las presas de pollo de todos lados, retirar el pollo y reservar. Dorar los trocitos de salchicha. Reservar junto con el pollo. Agregar a la cazuela la cebolla, el apio y el ajo y cocinar hasta que estén transparentes alrededor de 4 minutos. Espolvorear con el pimentón y colocar el pollo y la salchicha junto con el jamón, las hojas de laurel y el caldo. Tapar y cocinar a fuego bajo durante 25 minutos. Agregar el arroz y los tomates, probar el condimento y agregarle sal y pimienta a gusto. Dejar hervir a fuego bajo durante 15 a 20 minutos mas removiendo el fondo de la cazuela de vez en cuando para que no se pegue el arroz y que haya absorbido todo el líquido. Cuando el arroz está cocido al dente espolvorear con el perejil picado y servir. Disfrute!

Ingredientes

- 5 cucharada/s Aceite de girasol
- 1-1/2 kgrs. Pollo cortado en presas
- 200 gramo/s Salchicha parillera cortada en trozos
- 2 Cebollas picadas
- 1 Pimiento grande picado
- 2 Apios picados
- 4 diente/s Ajo picados
- 1 cucharada/s Pimentón molido
- 200 gramo/s Jamón Cocido cortado en cubitos
- 600 cc. Caldo de pollo
- 2 hoja/s Laurel
- 200 gramo/s Arroz
- 1 lata/s Tomates cubeteados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 cucharada/s Perejil picado

Categorías

Un día normal, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera

experta, Visitas, Plato Principal