



ARROZ CON POLLO AL HORNO (LAZY STYLE)

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F). En un recipiente agregar el pollo, el azúcar moreno, el pimentón, el orégano, el ajo, la sal y pimienta al gusto y 2 cucharadas de aceite, mezclar bien para cubrir uniformemente.
2. Colocar los pimientos picados, la cebolla roja y el ajo en una bandeja para hornear grande y profunda, rociar con aceite de oliva y espolvorear sal al gusto.
3. Meter al horno durante 10 minutos para ablandar ligeramente las verduras.
4. Retirar la bandeja del horno, y distribuir el pollo sazonado y el arroz enjuagado uniformemente sobre las verduras asadas.
5. Verter el caldo de pollo sobre el contenido de la bandeja y colocar las hojas de laurel.
6. Cubrir la bandeja firmemente con papel de aluminio y hornear durante 30 minutos.
7. Destapar, y colocar los pedacitos de mantequilla por encima y regresar al horno durante 10 minutos más, o hasta que el pollo esté completamente cocido y el arroz esté tierno.
8. Decorar con hierbas frescas picadas y sazonar con sal y pimienta adicionales si lo deseas, servir, disfrutar y ser feliz.



10
MINUTOS



50
MINUTOS



4 A 6
PERSONAS

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo, cortadas en cubos
- 2 cucharadas de aceite de oliva o el tu preferencia
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de pimentón
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas sal
- Pimienta negra, al gusto
- 3 pimientos morrones de varios colores, picados en cubos
- 1 cebolla roja, picada en cubos
- 3 dientes de ajo, picados gruesamente
- 2 hojas de laurel
- 200 g de arroz basmati, enjuagado y escurrido
- 600 ml de caldo de pollo
- 25 g de mantequilla, cortada en pedacitos