



Arroz

con pollo

INGREDIENTES

Rinde: 4 porciones

- 2 tazas **Base Verde RAM**
- 4 tazas Arroz blanco
- 1/2 kg Pollo trozado
- 6 cdas. Aceite vegetal
- 1 und. Pimiento en juliana
- 3 und. Ají amarillo en juliana
- 3/4 tazas Arvejas cocidas
- 1 und. Zanahoria
- 1 1/2 tazas Choclo desgranado cocido
- 2 tazas Caldo de pollo

Sal, pimienta, comino, orégano al gusto.

PREPARACIÓN

1. Sazonar el pollo con sal, pimienta y comino. Calentar el aceite en una olla o sartén a fuego moderado y agregar el pollo hasta dorarlo.
2. Una vez dorado el pollo, agregar la **Base Verde RAM**, agua y llevar a cocción en fuego medio hasta que el pollo esté cocido.
3. Reservar la presa de pollo y agregar las verduras al jugo producto de la cocción. Cocinar durante 5 minutos.
4. Incorporar el Arroz moviendo constantemente hasta unificar los sabores, cocinar a fuego lento durante 15 minutos. Agregar el orégano, rectificar la sal y retirar del fuego.

