

# Arroz con pollo de corral



## INGREDIENTES

- ◆ 400 gr de arroz
- ◆ ½ pollo de corral
- ◆ 1 cebolla hermosa
- ◆ 2 dientes de ajo
- ◆ 1 tomate maduro
- ◆ laurel
- ◆ aceite de oliva
- ◆ ½ vaso de vino blanco
- ◆ agua
- ◆ pimienta
- ◆ sal

## PREPARACIÓN

- 1.- Picamos fino la cebolla y los dientes de ajo y rehogamos en una olla con un chorrito de aceite de oliva
- 2.- Cuando empiece a estar dorada la cebolla añadimos el pollo troceado y salpimentado y una hoja de laurel; dejamos que se doren a fuego medio unos 7 - 8 minutos, dando vueltas para que no se "agarre" a la olla
- 3.- Añadimos el tomate pelado y troceado y dejamos cocinar otros 5 minutos
- 4.- Después echamos el vino blanco y cuando hierva, un vaso de agua (es bastante agua para cocinar el pollo, pero nos servirá el resto del caldo para el arroz). Dejamos cocer en la olla 30 minutos (el pollo de corral es más duro que los demás, y este tiempo depende del tipo de olla). Una vez cocido apartamos el pollo y reservamos
- 5.- Apartamos el caldo de la cocción del pollo en una cazuela ancha y baja y lo ponemos al fuego; cuando comience a hervir añadimos el arroz y removemos para que quede suelto. Mientras tenemos preparado algo de agua caliente
- 6.- Cuando se vaya consumiendo el caldo, añadimos más agua caliente. Hay que añadir aproximadamente dos veces y media más de agua que de arroz
- 7.- Pasados 15 minutos (el arroz aún estará un poco duro), probamos de sal y añadimos el pollo; dejamos cocer el conjunto otros 4 ó 5 minutos, ligeramente caldoso. Retiramos del fuego y tapamos la cazuela. Se deja reposar de cinco a diez minutos y se sirve.