



arroz inesperado

Ingredientes:

- 400 grs. de arroz
- 1/2 pechuga de pollo
- 1/4 kg. de gambas
- 2 alcachofas (sin hojas duras exteriores)
- 1/2 puerro
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo (1 cucharada tipo café si es en polvo)
- 1 vaso de aceite de oliva (si es posible, virgen extra)
- 1/2 cucharada tipo café de pimentón
- guisantes (1 vaso pequeño)
- agua según grado de cocción del arroz.
- ▶ **Antes de empezar:** Picar la cebolla, el puerro, el diente de ajo, pelar las gambas, cortar las alcachofas en cuartos y el pollo en trozos medianos.

Elaboración:

Una vez lavados bien todos los ingredientes, los ponemos (excepto el arroz, el pollo y las alcachofas) en una cazuela mediana a fuego medio durante unos 5 minutos, para que se rehogue. Ya tenemos la base de nuestro **arroz inesperado**.

A continuación añadimos 2 vasos de agua, el pollo y las alcachofas y lo ponemos a fuego más fuerte. Cuando esté cercano a hervir (unos 5 minutos) añadimos el arroz. Si hiciera falta (es muy probable) le añadimos agua hasta cubrir el arroz y cuando esté a nuestro gusto de cocción, lo dejamos reposar y a comer.

Pruébalo. No te esperas el resultado.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[Otras recetas con arroz](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

• [breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es