

# Arroz con Pollo

3/4 taza de arroz blanco de grano largo  
4 muslos de pollo deshuesados y sin piel  
1/2 cebolla amarilla, finamente picada  
1/2 pimiento verde picado  
1/2 pimiento rojo picado  
1 cucharada de ajo picado  
1 cucharada de pasta de tomate  
1 hoja de laurel  
2 tomates, picados  
1/2 taza de aceitunas verdes picadas  
3 tazas de caldo de pollo  
Petróleo  
Sal pimienta  
Cilantro picado, aguacate y rodajas de lima para servir

Lava el arroz en un colador hasta que el agua salga clara. Colóquelo en un recipiente y déjelo en remojo durante unos 20 minutos. Drenar.

Sazone el pollo con sal y pimienta por ambos lados.

Caliente un poco de aceite en una sartén y dore el pollo por ambos lados, aproximadamente 4 minutos por lado. Sácalo de la sartén y colócalo en un plato y déjalo a un lado.

Agrega la cebolla y los pimientos morrones en la sartén. Mezcla. Agregue un chorrito de caldo de pollo a la sartén y raspe los trozos dorados. Cocine durante unos 5 minutos, hasta que las verduras estén blandas y translúcidas. Agregas el ajo y la pasta de tomate. Mezclar y cocinar por un par de minutos.

Hacer un hueco en el medio y agregar la hoja de laurel. Deje que se cocine durante unos minutos, hasta que esté fragante. Agregas los tomates y mézclalos. Cocine de 3 a 4 minutos, revolviendo ocasionalmente. Regrese el pollo a la sartén. Agregas las aceitunas y mézclalas.

Agrega el arroz y mézclalo. Vierte el caldo en la sartén. Si su caldo tiene sal en ti, espere hasta que termine de cocinar antes de agregar sal. Si no agrega un poco de sal.

Tapar la sartén, llevar a ebullición y reducir el fuego. Cocine a fuego lento durante 20 a 25 minutos, hasta que el arroz y el pollo estén bien cocidos.

Saca el pollo de la sartén y desmenúzalo con dos tenedores. No lo triture demasiado fino. Regrese el pollo a la sartén y mézclelo cuidadosamente con el arroz. Atender. Espolvoree un poco de cilantro picado encima (opcional) y algunas rodajas o cubos de aguacate. ¡Sirve con rodajas de lima y disfruta!