



ARROZ CON POLLO (THERMOMIX)

INGREDIENTES (4 raciones)

- 350g de arroz
- 700g de caldo de pollo
- 4 filetes de contramuslo de pollo a trozos
- 300g de verduras para sofrito
- 1 bote pequeño de garbanzos en conserva
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 sobre de azafrán molido
- 1 cda de pimentón dulce
- 1 cdta de sal
- 50g de Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el aceite y el pollo. Programa 10 min / Varoma / Giro inverso / Vel cuchara. Reserva.
2. Pon las verduras en el vaso. Sofríe 10 min / 120C / Vel 1
3. Añade el pimentón. Programa 2 min / 100C / Vel 1
4. Añade el vino blanco. Sin poner el cubilete, programa 5 min / 100C / Vel 1
5. Añade el pollo reservado, los garbanzos escurridos, el caldo, la sal, el arroz y el azafrán. Programa cocción de arroz.