



## Receta de Arroz de la granja

Tiempo de  
preparación: 1 hora  
Rinde: 6 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas de arroz grano largo Verde Valle®
- 1 pollo cortado en piezas
- 4 tazas de caldo de pollo
- ½ cebolla, picada finito
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 pimiento morrón rojo en cuadritos
- 1 taza de ejotes precocidos
- 1 cucharada de azafrán
- ½ taza de perejil, picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### Preparación:

Sazona con sal y pimienta el pollo, caliente el aceite en una olla y fríe las piezas por tandas hasta que te queden bien doraditas, retíralas de la olla. Retira la mitad de la grasa de la olla, fríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes, añade entonces los pimientos, fríe unos minutos, agrega el arroz y fríelo hasta que se ponga transparente. Regresa el pollo a la olla, en una taza de caldo caliente remoja el azafrán y añádelo a la olla junto con el resto del caldo de pollo, tapa la olla, baja el fuego y deja que tanto el arroz como el pollo se cuezan, un poco antes de que se consuma el líquido en su totalidad añade los ejotes, vuelve a tapar y una vez que el arroz esté seco apaga el fuego. Deja reposar unos minutos y antes de servir espolvorea con el perejil..