



Nivel de dificultad: Media
Nivel Calórico: Nivel calórico medio
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

8
muslos de pollo
1 g
pimienta negra (1/4 cucharadita)
2 g
sal (1/2 cucharadita)
65 g
aceite de oliva (5 cucharadas)
2
chorizos (para guisar)
4
dientes de ajo
1
Cebolla
1 g
sal (1/4 cucharadita)
1/2
pimiento verde
1/2
pimiento rojo
1
tomate (maduro)
2 g
sal (1/2 cucharadita)

azafrán (15 - 20 hebras)
300 g
arroz (vaso y medio)

Instrucciones

1. Limpia los muslos de pollo si es necesario y salpimenta.
2. Pon a calentar 5 cucharadas de aceite de oliva en una sartén grande. A continuación añade los muslos de pollo y dóralos a fuego medio (unos 3 - 4 minutos cada lado).
3. Saca los muslos de pollo de la sartén y ponlos en una olla grande (sin encender el fuego).
4. Corta en rodajas los chorizos de guisar y añádelos a la sartén y saltea a fuego medio durante 3 - 4 minutos.
5. Saca las rodajas de chorizo de la sartén y ponlas en la olla con el pollo.
6. Pela y pica los dientes de ajo y la cebolla.
7. Lava, quita las semillas y pica los pimientos.
8. Pon el ajo, la cebolla y un poco de sal a la sartén y pochala a fuego lento durante 6 - 8 minutos.
9. Añade los pimientos y pochala a fuego lento durante 5 - 7 minutos.
10. Lava y ralla un tomate maduro y añádelo a la sartén. Cocina durante 3 - 4 minutos a fuego medio.
11. Vuelca el contenido de la sartén a la olla con el pollo y el chorizo.
12. Añade el arroz a la olla y mezcla todos los ingredientes.
13. Pon media cucharadita de sal y unas 15 - 20 hebras de azafrán en un mortero y machaca bien.
14. Calienta 3 vasos y 1/4 de agua.
15. Echa un poco de agua al mortero para disolver la mezcla y a continuación vierte la mezcla a la olla. Repite este paso con todo el agua caliente para que se disuelva bien toda la mezcla de azafrán y sal.
16. Pon la olla a calentar y mezcla bien todos los ingredientes.
17. Tapa la olla y deja hirviendo a fuego lento durante 18 - 20 minutos (dependiendo del tipo de arroz) desde que empieza a hervir.
18. Retira la olla del fuego y deja que repose tapada durante 3 - 4 minutos.
19. Sirve y disfruta de tu receta casera de arroz con pollo y chorizo. Ver más [recetas de arroces](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/arroz-con-pollo-y-chorizo>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/arroces>