Receta de Paella de Pollo y Verduras

16 Oct 2022

Buenos días a tod@s, para hoy tenemos una nueva receta de nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, se trata de una **Paella de Pollo y Verduras** que nos recomienda preparar porque queda muy rica y además es fácil de hacer, seguro que nos gustará.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Magro de pollo (medio o un Kilo, según comensales)
- Aceite de oliva
- Sal (al gusto)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomate (uno o dos maduros)
- Alcachofas (un bote)
- Espárragos verdes (una lata)
- Judías verdes (unos 300grs)
- Champiñones (300grs)
- Azafrán o condimento (unas hebras)
- Caldo de pollo o de Verduras (el doble que de arroz)

Modo de Preparación

1. Poner un poco de aceite en una paellera al fuego y cuando esté caliente, refreír el pollo troceado
2. Cuando esté un poco dorado, añadir los ajos picados y la cebolla también picadita, remover y dejar que se dore un poco
3. Añadir el tomate bien picadito y dejar que se refría todo
4. Echar las judías verdes troceadas y lavadas y los champiñones lavados y troceados, dejar que se refría bien todo
5. Añadir el caldo de pollo o verduras con unas hebras de azafrán y subir el fuego hasta que empiece a hervir
6. Poner el arroz en la paellera
7. Colocar las alcachofas y los espárragos por encima y dejar cocer a fuego medio unos veinte minutos
8. Dejar reposar cinco minutos, mejor tapado con papel de aluminio, Servir y....buen provecho!!!