



Arroz caldoso



Dificultad:



Ingredientes:

4 zanahorias
1 puerro
Apio
2 chirivías
1 nabo
1 nabicol
2 litros de agua
4 alitas de pollo
180 gr de arroz
Colorante alimenticio

PASO 1

Antes de comenzar con la explicación de la receta decir que mi madre, ante todo, es una mujer práctica, y que podéis encontrar los ingredientes en Mercadona en bandejas preparadas.

Empezamos preparando el caldo. Limpiamos bien las verduras y las alitas de pollo, pelamos las verduras y las partimos por la mitad o en tercios, según el tamaño. Vertemos el agua en una olla junto con las verduras y el pollo y los dejamos a fuego lento durante una hora y media para que se haga el caldo.

PASO 2

Es importante recordar que se parte con el agua fría junto con las verduras y el pollo, que puede ser conveniente empezar con el fuego un poco más fuerte, que haremos el caldo con la olla tapada y que debemos de desespumarlo antes de usarlo para quitar la grasa y las impurezas que pueden haber soltado los ingredientes.

Una vez finalizado el caldo, separamos las zanahorias y las hacemos en rodajas y desmenuzamos el pollo que usaremos para hacer el arroz. El resto de verduras las descartamos.





PASO 3

Con el caldo a temperatura ambiente ya listo, añadimos el arroz que dejaremos cocer durante 18 minutos. En los últimos minutos corregimos de sal y añadimos la zanahoria, el pollo desmenuzado y el colorante. Es importante señalar que hasta este momento no hay que salar ninguno de los ingredientes.

En el caso de ser menos comensales, se puede congelar el caldo y las verduras, por separado, en raciones individuales para usar el día que prefiramos.

