

Arroz con Pollo (80 pts)

- 2 pollos de 2 lbs.
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/3 taza de aceite
- 1 ají verde grande
- 1 cebolla grande
- 1 lata de salsa de tomate
- 2 latas de pimientos morrones
- 1 lata puntos de espárragos
- 2 cdas. de sal
- 1/2 cda. de pimienta
- 1 hoja de laurel
- 3 1/2 tazas de vino seco
- 2 tazas de caldo
- 4 tazas de arroz
- 4 paquetes de Sazón Goya
- 1 lata de guisantes

Corte los pollos en pedazos y adóbelos de antemano con ajo machacado y el jugo de naranja. Déjelos sazonar por una hora o hasta el próximo día en el refrigerador.

Haga un caldo. Prepare 2 tazas de bouillon de pollo bien fuerte (4 cubitos en 2 tazas de agua).

Caliente el aceite y dore los pollos, añada la cebolla y ají bien picaditos, la salsa de tomate, una lata de pimientos molidos en su líquido, el líquido de los guisantes y de los espárragos, sal, pimienta, hoja de laurel, 2 paquetes de Sazón Goya, vino seco, caldo, y agua. Cuando el pollo esté medio cocinado, añada el arroz y los últimos 2 paquetes de Sazón Goya. Déjelo a fuego lento hasta que el arroz se cocine. Añada los guisantes, y adórnelo con los pimientos y espárragos. Da 20 raciones aproximadamente.