



# Arroz Atollado



## Qué necesitamos:

- 3 sobres de \*Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®
- 1 taza de arroz
- 4 tazas de agua
- ½ libra de costillitas de cerdo
- ½ libra de pechuga de pollo cortada en cuadros
- 2 chorizos cortados en cuadritos pequeños
- ½ cebolla cabezona finamente picada
- ½ pimentón rojo picado en cuadritos
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 taza de arveja verde fresca
- ½ taza de lentejas remojadas en agua unas horas antes
- 1 plátano maduro cortado en medias lunas y frito
- Aceite

## Preparémoslo juntos:



Adobamos las costillitas de cerdo y el pollo con dos sobres de Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®. Luego en una olla ponemos el aceite a calentar y sellamos las costillitas junto con el pollo. Cuando estén doradas las retiramos y reservamos. En la misma olla sofreímos la cebolla, el ajo, el pimentón y el chorizo por 3 minutos, luego agregamos el agua, la arveja y las lentejas y dejamos que hierva por cinco minutos y agregamos el arroz con el otro sobre de Caldo de Gallina Desmenuzado Knorr®.

Dejamos que el arroz seque y en este momento agregamos las costillitas y el pollo, tapamos la olla, bajamos el fuego y dejamos cocinar todo por 20 minutos.

En el momento de servir el arroz lo decoramos con los cubitos de plátanos maduros fritos.