

Ingredientes:



300 g de arroz
bomba



500 g de pollo



1 cebolla



700 ml de caldo
de pollo



1/2 pimiento verde
1/2 pimiento rojo



1 diente
de ajo



Aceite de oliva



Sal y
pimienta

Preparación:

- Limpie y trocee el pollo. Pele y corte la cebolla y el ajo menudos. Limpie y corte los pimientos en trozos pequeños. Reserve todo.
- Seleccione el programa **Sofreír** y la opción **Medio**. Ajuste la temperatura a 160°C y el tiempo a 20 minutos. Pulse el botón de **Inicio**. Incorpore el pollo salpimentado a la olla del AutoCook y deje que se dore con la **tapa abierta**.
- Añada las hortalizas cortadas a la olla, remueva todo y deje que se poche. Un minuto antes de que finalice el programa, incorpore el arroz y remueva. Deje hasta que suene la señal.
- Cuando suene la señal, seleccione el programa **Arroz** y la opción **Corto**, ajustando manualmente 18 minutos en el temporizador. Vierta el caldo de pollo y deje que se cueza con la **tapa abierta**. Los últimos 8 minutos, **cierre la tapa**.
- En cuanto suene la señal, sirva.

RACIONES: 4-6

Programa: Arroz corto

Calorías por ración (sirviendo 8 raciones): 426 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 38 min.

AutoCook Pro - 38 min.

ARROZ con pollo

