

# Arroz con Pollo Cubano

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~338 kcal

Açılış 17/10

Arroz con pollo cubano, tavuk ve pirinci safranlı domates tabanlı birlikte pişiren renkli bir Küba pilavıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 adet Kıpıya biber
- 200 ml Domates püresi
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 2 diş Sarımsak
- 1 çimdik Safran
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2.5 su bardağı Sıcak su

## Yapılış

1. Tavuğu tuzlayıp kızgıtavada 6 dakika renk aldırın.
2. Soğan, biber ve sarımsak aynı tencerede 5 dakika kavurun.
3. Domates püresi, safran ve baharatı ekleyip 3 dakika pişirin.
4. Pirinç, bezelye ve sıcak suyu katıp tavuğu üste yerleştirin.
5. Yemeği 18 dakika kısık ateşte pişirin.
6. 10 dakika dinlendirin, pirinç taneleri kırılıncaya kadar.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu önce renk almak için mühürlemek pirince daha derin tat bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine bezelye serpiştirerek sıcak servis edin.