

## ARROZ CON POLLO

- 125gr de arroz bomba
- 1 pechuga de pollo
- 1 blíster de jamón serrano en tacos
- 1 latita de champiñones
- 100gr de salsa de tomate
- 100ml de vino de cocinar
- 500ml de caldo pollo
- Sal, aceite, ajo

Cortar el pollo en tacos y adobar con sal y ajo.

En una paellera con 4 cucharadas de aceite, sofreír el pollo y el jamón serrano 5min. Reservar.

En la misma grasilla anterior, salteamos los champiñones 5min y añadir el vino. Dejar reducir 5min a fuego fuerte.

Mientras hervir el agua y añadir la pastilla de avecrem, revolver hasta que se deshaga por completo.

Cuando haya reducido agregar el arroz, mezclar bien.

Agregar 250ml de caldo, y remover de vez en cuando, hasta que se haya absorbido, 5min.

Agregar el resto del caldo, 250ml.

Echar el pollo y el jamón que teníamos reservado.

Continuar unos 10minutos más.

Por último añadir la salsa de tomate.

A partir de aquí es muy al gusto, a algunos les gusta completamente seco y a otros, caldoso.

Cuando esté en nuestro punto, retirar del fuego, dejar reposar 5 minutos y a la mesa.

**Nota:** si usamos la pastilla de avecrem no es necesario añadir la sal al pollo.