

## Arroz con Pollo



Ingredientes para 5 o 6 personas:

- 1 o 2 dientes de ajo
- 100 gramos de aceite
- 500 gramos de contramuslos de pollo en tacos
- 150 gramos de verdura para paella
- 100 gramos de tomate triturado natural
- 1 cucharadita de pimenton dulce
- 1 litro de agua, aunque yo lo hice con 800 de agua
- 1 pizca de azafrán o colorante
- Sal al gusto
- 200 gramos de arroz

1°. Ponga los ajos en el vaso y trocee 5 segundos velocidad 5.

2°. Incorpore el aceite y el pollo, y programamos 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

3°. Añadimos las verduras para paella y el tomate triturado, programamos 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando esté terminando el tiempo añadimos el pimentón.

4°. Agregamos el agua, el azafrán y la sal. Programamos 20 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

5°. Incorporamos el arroz, programamos 13 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Acabado el tiempo lo dejamos reposar 5 minutos.