

Arroz con pollo (8 o más porciones)

1 pollo entero (3-4 libras) picado en presas

Para el adobo, unir los siguientes ingredientes:

5 dientes de ajo machacados

½ taza aceite de oliva

jugo de 1 limón fresco

2 cucharaditas de sal

pimienta negra molida a gusto

Sazonar y dejar tapado en la nevera por lo menos 2 horas antes de preparar. Mejor todavía de un día para otro.

Prepare el sofrito

1 libra de cebollas amarillas

½ libra pimienta dulce

4 onzas de ajíes dulces

2 cabezas de ajos pelados

2 onzas de cilantrillo

2 onzas de hojas de recaó

Moler todos los ingredientes hasta formar una mezcla homogénea. Guardar en la nevera, (puede durar hasta 1 semana) o en el congelador.

En una olla o caldero (que pueda ir al horno)

Eche 3 cucharadas de aceite de oliva y caliente a fuego medio/alto el pollo adobado. Dore ligeramente las presas por ambos lados.

Añada

2 tazas del sofrito molido

8 onzas salsa de tomate

½ taza de aceitunas picadas

½ taza de pimientos morrones picados

Mezcle, tape y deje cocinar a fuego medio para formar el guiso.

Luego de 15 a 20 minutos, destape, pruebe de sal, suba el fuego y añada

3 tazas de arroz grano mediano

Menee bien para distribuir el arroz en el guiso. El pollo debe haber soltado suficiente líquido para cubrir el arroz. Cuando lo distribuya debe haber  $\frac{1}{4}$  de pulgada de líquido por encima del arroz. Si el guiso soltó más líquido, retire un poco de éste con una cuchara para que no quede demasiado mojado el arroz. Si por el contrario el líquido que soltó el pollo no sobrepasa el arroz, añádale caldo de pollo. Deje evaporar el líquido velando que el fuego no esté demasiado alto para que no se pegue demasiado al fondo. Mientras tanto, encienda el horno a 350 F. Cuando seque, añada  $\frac{1}{2}$  taza de cerveza. Menee, despegue del fondo y tape. Hornee tapado por 45 minutos.

Saque del horno. Deje reposar unos minutos. Decore con guisantes y sirva.

.- Mima Benitez