



## Arroz Con Pollo

### Description

This dish is usually served in the interior of the country. It is full of flavour and is a real family meal favourite.

### Arroz con Pollo or Rice with Chicken (English version below)

#### Sirve 6 a 8 porciones

- 2 pechugas de pollo
- 1 cubo de caldo de gallina
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de arroz
- 100 gramos de habichuelas
- 100 gramos de arvejas desgranadas
- 1 zanahoria pelada y cortada en pequeños cuadritos
- 50 mililitros de aceite de girasol o de oliva
- 1 cucharada de triguisar o adobo completo
- 1 ajo finamente picado o una cucharadita de pasta de ajo
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparacion

1. En una olla mediana poner el agua, el ajo y el pollo y sazonar con sal y pimienta.
2. Cuando las pechugas esten blandas, sacarlas en otro recipiente y desmenuzar cuando enfrien un poco.
3. En el caldo añadir el arroz, con el resto de los ingredientes y mezclar bien.
4. Dejar cocinar a fuego medio bajo hasta que el arroz seque bien.
5. Luego añadir mayoría de el pollo desmenuzado y revolver otra vez cuidadosamente.
6. Servir con mas pollo desmenuzado.

### Rice with Chicken (English version)

#### Ingredients

- 2 chicken breasts
- 1 Chicken stock cube
- 4 pints water
- 2 pints rice
- 100 grams of french beans
- 100 grams garden peas
- 1 medium carrot, peeled and cut into small pieces

- 50 ml sunflower oil or olive oil
- 1 tbsp all-purpose seasoning
- 1 clove garlic, minced or a tbsp of garlic paste
- Salt and pepper

### Preparation

1. In a medium size saucepan boil the water, garlic, chicken and add salt and pepper.
2. When the chicken is tender, take it out in other container and when it cools slightly shred it with your hands into medium pieces.
3. In the broth, add the rice with the remaining ingredients and mix well.
4. Let cook over medium low heat until the rice is dry.
5. Then add most of the shredded chicken and stir again carefully.
6. Serve with Shredded chicken on the top.