

Arroz con Pollo

3 tazas de arroz grano largo (lavado)

4 tazas de agua

2 libras de pollo

1/2 taza de sofrito

1 pizca de pimienta negra

2 cucharadas de alcaparrado

un sobre de Sazon con achiote

3 onzas de salsa de tomate

2 cucharadas de aceite

Sal a gusto

Dore la carne en aceite, como 5 minutos en cada lado. Añada el sofrito, alcaparrado, sazon, , pimienta, salsa de tomate y aceite. cocina como 4 minutos a fuego lento. Añada el resto de los ingredientes y pon el fuego alto hasta que hierva. Cuando el arroz se este secando.. revuelva y baja a fuego lento y tápalo. Continúa cocinando por 25 minutos.