



# Guisito invernal

(aptos para vegetarianos)

## INGREDIENTES

- 1 muslo sin piel
- 1 trozo de morrón
- 1/2 zanahoria rallada
- 1 zanahoria en rodajas
- 1/2 papa
- 1 cda. de aceite de coco
- 1 pocillo de arroz yamaní remojado desde la noche anterior
- 2 tazas de caldo de verdura o agua caliente
- Sal, pimienta, orégano y romero

Calentar una cacerola y agregar el aceite. Sellar el pollo de ambos lados y agregar, para rehogar, el morrón y la zanahoria rallada, junto con los condimentos. Cocinar 5 minutos e ir agregando el caldo de verduras o el agua. Añadir la media papa y la zanahoria en rodajas.

**Importante:** ir despegando el fondo con espátula de madera durante toda la cocción. Agregar el arroz, el resto del líquido, mezclar y cocinar 20 minutos con olla tapada a fuego mínimo. Revolver cada tanto. De ser necesario, agregar más líquido caliente. Una vez cocido el arroz, dejar reposar 5 minutos y servir.

## \*TIP

Agregar sobre cada porción un chorrito de jugo de limón y perejil picado.

