



**INGREDIENTES: (4 personas)**

- 3 dientes de ajo pelados
- 150 gramos de cebolla a trozos de 2 ó 3 centímetros
- 60 gramos de pimiento rojo a trozos de 2 ó 3 centímetros
- 60 gramos de pimiento verde a trozos de 2 ó 3 centímetros
- 50 gramos de aceite de oliva
- 400 gramos de contra muslos de pollo sin piel ni hueso a trozos de 2 ó 3 centímetros

## ARROZ CREMOSO CON POLLO Y VERDURAS (TMX)

---

- 260 gramos de arroz de grano redondo
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 1 cucharada sopera de pimentón molido
- 1 cucharada pequeña de sal
- 750 gramos de agua
- ½ cucharadita pequeña de colorante alimentario
- 150 gramos de calabacín en dados de 1 centímetro
- 150 gramos de champiñones a cuartos



### ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso los ajos pelados y **picar 2 segundos a velocidad 7**.
2. Añadir la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el aceite, y **programar 10 minutos a temperatura 120 grados, velocidad cuchara**.
3. Al término, bajar los restos de las paredes y la tapa con ayuda de la espátula, y **trocear 6 segundos a velocidad 4**.
4. Al finalizar añadir el pollo y **sofreír 3 minutos a 120 grados, giro inverso, velocidad cuchara**.  
Agregar el arroz, la pastilla de caldo, el pimentón, el colorante y el agua.
5. Situar el recipiente varoma en su posición, y poner en él, el calabacín y los champiñones. Tapar el Varoma y **programar 15 minutos, a temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara**.
6. Cuando acabe el tiempo, retirar el varoma, y poner las verduras en una fuente grande, y verter el arroz encima. Mezclar todo con la espátula delicadamente. Dejar reposar 5 minutitos antes de servirlo.

**Este arroz buenísimo, al día siguiente, sigue estando muy bueno.**

# ARROZ CREMOSO CON POLLO Y VERDURAS (TMX)

