



Arroz con Cabello de Ángel al Ajillo

Arroz con Cabello de Ángel Doria al Ajillo

Ingredientes

- 1 paquete de Cabello de Ángel de 250gr
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 3 Dientes de Ajo
- Sal y Pimienta al gusto
- 3 Cucharadas de Perejil Picado
- Arroz Blanco
- 1 Cebolla Larga

Preparación

1. Sofreímos el Cabello de Ángel Doria y lo agregamos en abundante agua por un tiempo aproximado de 4 a 6 minutos. Siempre teniendo en cuenta que debemos revolverlos periódicamente para evitar que se peguen. Le añadimos una pizca de sal.
2. Para hacer la salsa, en un sartén ponemos el aceite a calentar y agregamos los dientes de ajo picados finamente. Dejamos que se cocine bien el ajo y pasados los 7 minutos bajamos del fuego.
3. Para hacer el arroz, agregamos las dos cucharadas de aceite vegetal en una olla y le añadimos la cebolla larga para que se cocine. Una vez lo esté, le agregamos las dos tazas de agua y esperamos hasta que hierva.
4. Cuando ya haya hervido agregamos la taza de arroz sal y pimienta al gusto, dejamos que se seque el agua, teniendo en cuenta que no puede quedar completamente seco.
5. Para finalizar tapamos la olla y la dejamos en fuego bajo hasta obtener la textura deseada del arroz, por ultimo integramos el Cabello de angel Doria con el arroz y mezclamos con la salsa.
6. Para el acompañamiento en un sartén ponemos un poco de aceite vegetal, esperamos a que este caliente y ponemos a freír las pechugas de pollo salpimentadas al gusto, esperamos a que estén doradas por ambos lados y retiramos.
7. Cuando vayamos a servir en un plato ponemos el arroz con Cabello de angel Doria en su salsa, acompañamos con la pechuga de pollo y decoramos con un poco de perejil al gusto.

Acompañamiento:

Pechuga de pollo
 Aceite vegetal