



CAZUELA DE POLLO Y ARROZ al horno.

☐Ingredientes:

- ✓☐2 tazas de puré tomate
- ✓☐2 tazas de tomates cortados en cubitos con albahaca, ajo y orégano
- ✓☐1 taza de arroz blanco de grano largo sin cocer
- ✓☐1 pechuga de pollo deshuesada y deshuesada o lomo de pollo, cortados en trozos pequeños
- ✓☐1 cda de sal
- ✓☐1 taza de queso mozzarella rallado
- ✓☐1/2 taza de queso parmesano rallado
- ✓☐2 cucharadas de perejil fresco picado

☐Preparación:

- 1- Lo primero que hacemos siempre al cocinar en el horno es precalentarlo.
- 2- Rociamos una fuente para horno con aceite en aerosol.
- 3- Mezclamos el puré de tomate con los tomates en cubo y el arroz crudo en un recipiente grande.
- 4 – Agregamos el pollo trozado en cubos condimentado a gusto a la mezcla de arroz y revolvemos para combinar completamente.

Pasamos la mezcla a la fuente para hornear preparada.

5- Cubrimos bien con papel de aluminio o con una tapa.

6- Horneamos durante 35 minutos, retiramos la tapa y agitamos bien la fuente. En este punto, el pollo debe estar completamente cocido y el arroz debe estar tierno. Si el arroz es demasiado duro, volver a cubrir y regresar al horno por 5-10 minutos más, o hasta que esté listo.

7-Una vez que el arroz esté tierno, espolvoreamos los quesos mozzarella y parmesano por encima. Regresamos la fuente al horno, sin tapar, durante unos 5 minutos más, o hasta que el queso se derrita y el arroz esté completamente hecho.

8- Para servir decorar con perejil fresco!