

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

rehogar la cebolla, pimientos y el pollo añadir el agua (siempre el doble que de arroz) la pastilla de caldo el azafrán y las aceitunas y cocer 20 minutos a fuego lento

Ingredientes para 1 persona :

- unos trozos de pollo
- Pimiento verde y rojo, al gusto
- 1 Pastilla caldo pollo
- un trozo de cebolla (muy pequeño)
- aceite
- Azafrán
- unas aceitunas verdes
- medio vaso de arroz

Preparación:

Paso 1

se puede hacer con carne de cerdo