

Arroz caldoso con pollo

Ingredientes (6 raciones)

1 Pimiento rojo	1 Vaso Vino blanco
1 Pimiento verde	Sal y aceite de oliva
4 Tomates maduros	Pimienta blanca
4 dientes Ajo	Pimentón
2 Cebollas	1 Cda Tomate concentrado (opcional)
2 Zanahorias	Piñones
1 Lata peq Guisantes	Colorante alimentario
2 Pechugas de pollo deshuesadas	2 LITROS Caldo (yo suelo poner caldo de pollo)
2 Muslos y contra muslos deshuesados	

Pasos

Poner aceite en una cacerola grande y ponerla al fuego. Cortar el pollo en trocitos pequeños y freírlos en el aceite.

Mientras, cortar todas las verduras en trocitos pequeños, cuando el pollo esté rehogado añadir las verduras, primero la cebolla, dejar unos minutos y añadir las demás.

Finalmente los tomates rallados y la cucharadita de tomate concentrado disuelta en un poco de agua. Cocer unos 10 minutos, añadir el vaso de vino, dejar que se evapore el alcohol.

Agregar las pimientas, una puntita de pimentón, los piñones y sal, remover para que quede bien mezclado todo, entonces vertemos los 2 litros de caldo y un poco de colorante para dar algo de color.

Cuando hierva tapamos y dejar cocer a fuego lento una hora más o menos. Si se queda con poco caldo añadir más o un poco de agua caliente.

Rectificar de sal y añadir el arroz, hay que tener en cuenta que se trata de un arroz caldoso así que no echar demasiado arroz, yo pongo 3 puñaditos por persona (mi mano es pequeña).

20 minutos a fuego lento y a comer.

Galletas de mantequilla caseras

Ingredientes

250 g. mantequilla a temperatura ambiente

150 g. azúcar blanquilla

350 g. harina de trigo

1 cucharada esencia de vainilla

Un poco de azúcar para espolvorear

Preparación de la masa

En un bol ponemos la mantequilla a temperatura ambiente cortada en daditos y añadimos el azúcar. Mezclamos bien con un tenedor hasta que se forme una crema espesa y el azúcar quede incorporado.

Añadimos la esencia de vainilla y batimos hasta incorporar.

Echamos la harina y con la ayuda de una cuchara de madera comenzamos a revolver intentando integrarla con la mantequilla. Cuando veamos que la cuchara ya no nos sirve para continuar juntando los ingredientes seguimos con las manos. La textura es como de migas pero con las manos iremos compactando la masa hasta conseguir hacer una bola.

Para hacer el proceso más sencillo he preparado la masa para poder cortarla con cuchillo y no tener que estirla con un rodillo para usar cortantes. Así el trabajo es mucho menor y la apariencia será de una galleta rústica. Cortamos la masa en dos mitades y les damos forma alargada.

Envolvemos cada parte en un papel film como formando un caramelo. Guardamos en la nevera los paquetitos 1 o 2 horas hasta que veamos que la masa está dura.

Si quisiéramos utilizar cortantes o moldes de galleta retiraríamos la masa de la nevera cuando estuviera más o menos compacta. No totalmente dura, y con un rodillo de cocina la estiraríamos y cortaríamos con los cortantes. Si la masa está muy dura es imposible de estirar con el rodillo.

Preparación final, horneado y presentación de las galletas

Retiramos la masa de la nevera. Retiramos el papel film y con un cuchillo vamos cortando las galletas con un grosor de más o menos $\frac{1}{2}$ centímetro. Mientras el horno se calienta a 180º C guardamos las galletas ya cortadas en la nevera para que vuelvan a endurecerse. Es muy importante para evitar que las galletas se deformen en el horneado.

Colocamos las galletas en la fuente del horno sobre un papel apto para horno (os comento los distintos tipos en el apartado de curiosidades). Espolvoreamos con azúcar.

Horneamos durante 12 minutos hasta que comiencen a dorarse por los bordes.

Retiramos la bandeja del horno y, con mucho cuidado y la ayuda de una espátula, las vamos colocando sobre una rejilla hasta que se enfríen.

En el momento de salir del horno las galletas están muy blanditas y es muy fácil que se rompan, por eso tenemos que tener especial cuidado al manipularlas. Una vez frías se endurecen. Con esta receta os saldrán unas 30 unidades.
