

# Arròs verd amb pollastre

## El Perú

Maria Isabel Villegas Purizaca

### Ingredients

1 pollastre  
4 tasses d'arròs llarg  
4 tasses d'aigua bullida  
1 tassa de cervesa  
½ tassa d'oli  
1 ceba tallada a daus petits  
3 alls  
1 tassa de coriandre mòlt  
½ tassa de pèsols  
½ tassa de blat de moro esgranat  
½ tassa de pastanaga tallada a daus petits  
1 pebrot vermell tallat a tires  
3 cullerades d'ají (xili) groc mòlt  
¼ de culleradeta de comí  
Sal i pebre al gust



### Preparació

Netegeu, renteu i talleu el pollastre a vuitens. Salpebreu-lo i enrossiu-lo en oli fins que quedi daurat. Reserveu-lo.

A la mateixa cassola, feu-hi un sofregit de ceba, all, *ají* i coriandre; afegiu-hi sal, pebre i comí al gust. Deixeu que faci xup-xup uns minuts. A continuació, afegiu-hi l'aigua i la cervesa.

Fiqueu-hi el pollastre i deixeu-lo coure fins que la carn sigui tendra. Retireu-lo i manteniu-lo calent en un recipient. Afegiu a la cassola els pèsols, la pastanaga, el blat de moro i el pebrot. Afegiu-hi l'arròs i deixeu-lo cuinar, a foc lent, durant 15 minuts més, aproximadament.

Serviu l'arròs al plat amb un tros de pollastre. Per decorar, poseu-hi pebrot fregit, a tires, per sobre.

### Informacions culturals

L'arròs amb pollastre és un plat típic de l'Amèrica llatina provinent de la península Ibèrica, amb variacions regionals segons el país. Al Perú és típic afegir-hi coriandre per donar-li el seu característic color verd.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](https://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954](https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
<http://blocs.cpnl.cat/receptaris>