

PAELLA DE QUESO Y POLLO DEL ``TIET``

Ingredientes para 4 personas:

- 400gr pechuga de pollo
- 250gr de beicon a dados
- 4 tazas de arroz
- Caldo de pollo
- ½ cebolla
- ½ pimiento rojo
- 1 vasito de tomate frito
- 1 paquete de queso rallado

Preparación:

- Trituramos la cebolla, el pimiento y lo añadimos a la paellera.
- Mientras se sofríe, cortamos el pollo en trozos pequeños y añadimos juntamente con el beicon a la paellera.
- Cuando esté todo doradito añadimos el tomate con el arroz y lo cubrimos de caldo.
- Cuando el arroz esté casi hecho, se retira del fuego y se esparce todo el queso rallado.
- Se tapa y se deja reposar 2 minutos.
- Se verá como queso gratinado y listo para comer.

Comentario final: Cuando mi tío dijo, que había paella con queso rallado pensé ``vaya mezcla``, pero el resultado era muy bueno y ahora es mi padre quien la hace. Te la recomiendo!

Martina