Especial de Arroz con Pollo

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Gandules, secos, sin remojar,sin cocinar	5 lb	13 tza
Aceite vegetal, de canola		1 1/2 tza
Cebollas frescas cortadas en cubos		2 cuartos gl 1/2 tza
Pimientos rojos, cortados en cubos de 3/4"		4 cuartos gl 3/4 tza
Pimientos verdes, cortados en cubos de 3/4"		2 cuartos gl 1/2 tza
Pechuga de pollo deshuesada, sin piel, cortada en pedazos pequeños	4 lb 12 oz	
Salsa de Espagueti		6 cuartos gl 1 1/4 tza
Caldo de pollo bajo en sodio		6 cuartos gl 1 1/4 tza
Pasas sin semilla		6 cuartos gl 1/4 tza
Comino molido		

Semilla de cilantro molida		4 1/4 cdta
Cúrcuma molida		2 1/4 cdta
Ajo en polvo		8 cdta
Arroz integral crudo		4 cuartos gl 1 tza
Rodajas de pimiento rojo para adornar		8 pimientos

Preparación

1. Lávese las manos por 20 segundos. Use papel toalla para secarse.
2. Inspeccione los gandules para quitar basura o piedritas, enjuáguelos, y remoje durante la noche (o por el fin de semana) en bastante agua de tal manera que los gandules estén cubiertos por 4 pulgadas de agua.
3. Después que los gandules hayan sido escurridos, y colocados en una olla cubiertos con 3-4 pulgadas de agua arriba de ellos, hiérvalos. Hierva a temperatura media o media baja por 1.5 horas o hasta que estén suaves.
4. Continúe con la receta (si termina la receta hasta el día siguiente, escurra y enfríe los gandules a 70°F dentro de las siguientes 2 horas y a 40°F dentro de las siguientes 4 horas).
5. Coloque la mitad del aceite en una olla grande (o 2 ollas para estofado de 24 cuartos de galón).
6. Sofría la cebolla picada hasta dorarla, caramelizada y traslúcida.
7. Agregue los pimientos picados y sofría de 7 a 10 minutos hasta que estén dorados pero todavía crujientes.
8. Remueva los vegetales y coloque en un lugar donde se mantengan a 140ºF (o empújelos en la sartén al espacio menos caliente cuando esté cocinando el pollo).
9. Agregue el resto del aceite a la olla y agregue los pedazos de pollo. Dore a fuego alto hasta que esté el pollo medio cocido.
10. Agregue de nuevo los vegetales a la olla y el resto de los ingredientes excepto por el arroz y el adorno.
11. Lleve a un hervor.
12. Agregue el arroz de una sola vez a la olla, revuelva, para

distribuir uniformemente el arroz.

3. Cubra y hierva.
4. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento. Cocine a fuego lento por 40 minutos para 6 porciones y cocine a fuego lento por 1 hora para 50 porciones.
5. Cuando esté hecho el arroz, muévalo suavemente para esponjarlo y mezclarlo con la salsa. Este es un producto bien esponjado, sin embargo, no debe haber líquido en el fondo de la olla.
6. Da porciones de 1.5 tazas (o 3 cucharas servidoras No. 8).