



**St. Jude Children's
Research Hospital**
Finding cures. Saving children.
ALSAC • DANNY THOMAS, FOUNDER

Disfrute esta deliciosa receta del **Chef Jesús Díaz**



Arroz navideño del **Chef Jesús Díaz**



St. Jude Children's
Research Hospital

Ingredientes:

- 2 tazas de arroz
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 cebolla picada
- 1 pimentón rojo picado
- 1/2 taza de aceitunas verdes picadas
- 1/4 taza de alcaparras
- 1/2 taza de uvas pasas
- 1 taza de pollo cocido y desmenuzado
- 1 taza de carne de cerdo cocida y desmenuzada
- 1/2 taza de jamón picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de cúrcuma (para darle el color amarillo)

Instrucciones:

1. En una olla grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega la cebolla y el pimentón rojo, y sofríe hasta que estén tiernos.
2. Añade el arroz y la cúrcuma, y mezcla bien para que el arroz se impregne de color amarillo.

continued...

Arroz navideño del **Chef Jesús Díaz**



St. Jude Children's
Research Hospital

Instrucciones:

3. Vierte el caldo de pollo y lleva a ebullición. Reduce el fuego, tapa la olla y cocina a fuego lento durante 15-20 minutos, o hasta que el arroz esté cocido y haya absorbido todo el líquido.
4. Incorpora las aceitunas, alcaparras, uvas pasas, pollo, carne de cerdo y jamón. Mezcla bien todos los ingredientes.
5. Cocina a fuego lento por unos minutos más, hasta que todo esté bien caliente y los sabores se hayan integrado.
6. Ajusta la sal y la pimienta al gusto.