Ντοματόρυζο με κοτόπουλο

Κυρίως πιάτο , Κρέας , Μεσημεριανό , Βραδινό , Κοτόπουλο , Ρύζι , Λιάτικο

20

6 μερίδες

Συστατικά

Ελαιόλαδο
500gr Φιλέτο Κοτόπουλο
2 Κρεμμύδια Ξερά
2 σκ. Σκόρδο
100gr Ντοματίνια
40gr Πελτέ Ντομάτας
400gr Ρύζι arborio
100gr Λευκό Κρασί
1300gr Ζωμό (κότας, λαχανικών) ή Νερό
200gr Παρμεζάνα
Αλάτι
Πιπέρι
Θυμάρι

Εκτέλεση

- Κόβουμε το κοτόπουλο σε μέτρια κυβάκια και στη συνέχεια σε μία φαρδιά κατσαρόλα προσθέτουμε ελαιόλαδο εως ότου να καλύψουμε τον πάτο.
- Σωτάρουμε το κοτόπουλο μαζί με τα κρεμμύδια, το σκορδο και τα ντοματίνια ψιλοκομμένα μέχρι να τα δούμε να καραμελώνουν.
- Αφού καραμελώσουν προσθέτουμε τον πελτέ το ρύζι και σβήνουμε με λευκό κρασί.
- Αφήνουμε να εξατμιστει το 1/3 του κρασιού και έπειτα προσθέτουμε το Ζωμό ή το Νερό σταδιακά σε 3 δόσεις, Ανακατεύοντας συνεχώς.
- Τέλος μόλις εχει απορροφήσει τα υγρά και εχει χυλώσει (περίπου στα 15') σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τη παρμεζάνα.
- Ολοκληρώνουμε το πιάτο φτιάχνοντας τη γεύση με αλάτι πιπέρι και θυμάρι!