



Arroz con Pollo

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 Taza de arvejas Diana
- 1 Taza de habichuela
- 1 Taza de maíz
- 1 Taza de zanahoria
- 2 Tazas de Arroz Diana Vitamor
- 4 Tazas de agua
- 1 Pechuga de pollo
- Sal, pimienta y color al gusto
- ½ Taza de cebolla cabezona picada
- 1 Taza de tomate picado
- 2 Dientes de ajo picado
- 2½ Cucharaditas de aceite Diana Vitamor



Preparación

1. En una olla calienta el agua y agrega las hojas de laurel, la pimienta y la sal
2. Cuando hierva agrega el pollo y cocina de 15 a 20 minutos (reserva el caldo para más adelante)
3. En otra olla calienta el aceite, agrega el tomate, la cebolla y el pimentón
4. Agrega el ajo, la sal, pimienta y color
5. Agrega el arroz y revuelve
6. Vierte el caldo donde cocinaste el pollo, agrega el maíz, las habichuelas, las arvejas cocinadas, la zanahoria y revuelve
7. Deja hervir hasta que se formen agujeros en la superficie del arroz
8. Baja el fuego, tapa y cocina por 20 minutos más
9. Desmecha el pollo e intégralo con arroz
10. Revuelve y sirve acompañado de papas fritas y salsa de tomate
11. Espolvorea un poco de perejil
¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.