



Arroz Cajún

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 taza de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla mediana picada finamente
- ½ pimentón verde picado finamente
- ½ pimentón rojo picado finamente
- 2 chorizos tajados de medio cm
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 2 pechugas de pollo cortadas en cubos de 3 cm
- 1 lata de tomates en puré
- 1 taza de queso cheddar
- 1 cucharadita de paprika
- ½ cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de achiote
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- Sal y Pimienta al gusto



Preparación

1. Sofríe la cebolla, el ajo y los pimentones hasta que estén blandos.
2. Agrega las especias y después el chorizo y el pollo y ponlos a sofreír hasta que el pollo este cocido.
3. Agrega el tomate y ponlo a hervir,
4. Agrega el arroz Diana Premium y revuelve muy bien.
5. Finalmente, lleva los ingredientes a un recipiente para horno y espolvorea con el queso para dejar gratinar.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.