



Arroz Diana Premium con Pollo

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium
- 2 pechugas de pollo, sin hueso y sin piel
- 2 litros de agua
- 1 sobre de sazón de paella
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- 1 pizca de color
- 1 cucharadita de pprika en polvo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla roja finamente picada
- 1 taza de tomate chonto pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 1 zanahoria pelada y cortada en julianas
- 1 pimentón rojo, sin vena y sin semillas, cortado en julianas
- 1 taza de salchichas cortadas en cubitos
- 1 taza de arvejas cocidas
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- Sal al gusto



Preparación

1. En una olla poner las pechugas de pollo y cubrir las con el agua. Sazonar con un poco de sal y cocinar durante 20 minutos a fuego medio.
2. Durante la cocción retira las impurezas de la superficie del agua. Cuela el caldo, reserva el pollo y mide seis tazas del líquido.
3. Devuelve a la olla y disuelve en este caldo el sazón de paella, la pasta de tomate, el color y la pprika.
4. Deja enfriar el pollo y luego desmencelo y reserva.
5. Aparte, en otra olla, calienta a fuego medio 2 cucharadas de aceite de oliva y cocina la cebolla hasta que dore.
6. Añada el arroz Diana Premium y saltea por unos minutos más. Vierte el caldo que reservaste y agrega el tomate en cubos yazona con sal al gusto.
7. Una vez seque el arroz, tapa y cocina a fuego bajo durante 20 minutos. Cuando el arroz est listo, calienta en una sartén el resto del aceite de oliva y saltea la zanahoria, el pimentón y la salchicha hasta que doren un poco.
8. Integra al arroz junto con el pollo desmenuzado y las arvejas cocinadas. Espolvorea con un poco de cilantro.

¡Buen provecho!

Insprate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.