



Arroz Picante con Pollo, Chile y Frijolitos

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 1 pechuga de pollo
- 400 gr de tomate en lata picados
- 2 pimentones verdes picados
- 1 cebolla cabeza picada
- 1 diente ajo laminado
- 1 cucharadita de paprika Ahumada
- ½ cucharadita de comino
- 1 taza de frijolitos cocidos
- ½ taza de queso cheddar
- ½ taza de sour cream
- Sal y pimienta al gusto.



Preparación

1. Sofríe la cebolla con el pimentón y el ajo y agrega la pechuga de pollo cortada en cubos.
2. Adiciona la paprika y el comino y saltea por 2 minutos.
3. Adiciona el arroz Diana Premium con los frijolitos y los tomates y deja cocinar por 5 minutos
4. Sirve en un recipiente y agrega el queso cheddar rayado y el sour cream por encima.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.