



## Arroz con Pollo y Almendras

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 y ½ tazas de arroz Diana Premium
- 2 pechugas de pollo, deshuesadas y sin piel
- ¼ de taza de mantequilla
- 1 taza de almendras en láminas
- 1 tallo de cebolla larga
- 2 dientes de ajo
- Sal, pimienta y canela al gusto



### Preparación

1. Cocina en 4 tazas de agua el pollo, y añade la cebolla larga, el ajo y la mitad de la mantequilla. Sazona con sal, pimienta y canela en polvo al gusto.
2. Una vez cocido el pollo, cuela y reserva el líquido de la cocción para cocinar el arroz, si no es suficiente complementa con agua.
3. En una olla derrite el resto de la mantequilla a fuego medio y saltea el arroz sin que tome color, durante 1 minuto.
4. Vierte 8 tazas del caldo que reservaste,azona con sal al gusto, y cocina el arroz de la manera tradicional.
5. Mientras tanto desmenuza el pollo, y tuesta las almendras en un sartén a fuego bajo, en una cucharada de mantequilla derretida.
6. Mezcla el arroz y el pollo y Espolvorea las almendras en el momento de servir.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.