



Ensalada de Arroz con Mango, Pasas, Almendras y Pollo

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 $\frac{1}{4}$ de tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado y frío
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de pechuga de pollo cocinada y desmenuzada
- 3 cucharadas de perejil liso cortado en julianas finas
- 4 cucharadas de cilantro finamente picado
- 1 taza de mango pintón cortado en julianas finas
- $\frac{3}{4}$ de taza de aceite de oliva extra virgen.
- $\frac{3}{4}$ de taza de uvas pasas
- $\frac{2}{3}$ de taza de almendras tostadas y tajadas
- 3 cucharadas de jugo de limón
- Sal y Pimienta cayena al gusto



Preparación

1. En un sartén grande y hondo mezcla todos los ingredientes.
2. Sazona con sal y pimienta cayena al gusto.
3. Es momento de servir.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.