



Sopa de Arroz con Pollo y Limón

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 2 cucharadas de aceite
- 2 pechugas de pollo
- 1 litro de caldo de pollo
- 2 tazas de espinaca picada
- 2 zanahorias finamente picadas
- 1 cebolla finamente picada
- Medio limón cortado a la mitad y laminado
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de ralladura de limón
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Sofríe en el aceite, la zanahoria y la cebolla hasta que estén cocidas.
2. Agrega las pechugas cortadas en trozos no muy grandes y déjalas cocinar.
3. Una vez estén cocinadas, agrega la espinaca, el caldo de pollo, el jugo de limón y las láminas de limón y déjalo cocinar por 3 minutos.
4. Finalmente, agrega el arroz Diana Premium y deja hervir.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.