



Arroz con Pollo y Cítricos

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja
- ½ cucharada de limonaria finamente picada
- 1 cucharadita de jengibre finamente picado
- 3 cucharadas de cebolla larga finamente picada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 3 cucharadas de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

Para el pollo

- 400 gr de pechuga de pollo
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de jugo de mandarina
- 2 cucharadas de caldo de pollo
- 1 ½ cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Mezcla el vinagre, el jugo de mandarina y el caldo de pollo en un recipiente.
2. Corta la pechuga de pollo en tiras y condiméntalas con sal y pimienta. Cubrelas con la marinada, tapa el recipiente y llévalas al refrigerador por 30 minutos.
3. Por otro lado, Calienta el aceite en una olla a fuego medio y sofríe las ralladuras de limón, naranja, la limonaria, el jengibre y la parte verde de la cebolla larga durante 2 minutos revolviendo constantemente.
4. Agrega el arroz Diana Vitamor y saltea por 2 minutos más. Vierte el caldo o el agua y cocina durante 15 minutos más o hasta que la mayoría del líquido se haya evaporado y se comiencen formar orificios en la superficie del arroz. Tapa la olla, baja el fuego y cocina entre 15 a 20 minutos más.
5. Pon un wok a fuego alto, agrega el aceite y saltea el pollo junto con dos cucharadas de la marinada. Cocina durante 5 a 7 minutos o hasta que está totalmente cocido.
6. Añade el arroz previamente cocinado, el cilantro al gusto y mezcla bien.
7. Sirve el arroz en un recipiente y decóralo con perejil y las naranjas tempura (estas se pueden preparar pasando gajos de naranja por una mezcla de harina, yemas de huevo y agua fría para luego freír uno a uno en abundante aceite caliente o hasta que estén crocantes).

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.