



Arroz con pollo picante

Ingredientes (para 4 personas)

- 6 tazas de arroz Premium Diana
- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 2 latas de tomates cortados en cubitos
- 2 jalapeños
- 2 pimentones verdes medianos, picados
- 1 cebolla mediana picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de paprika
- $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de chile chipotle o ají molido
- 1 lata de frijoles negros, enjuagados y escurridos
- $\frac{1}{2}$ taza de queso cheddar rallado
- $\frac{1}{2}$ taza de crema agria



Preparación

1. Coloca el pollo en una olla. En un tazón grande, combina los tomates, pimentones verdes, cebolla, ajo, sal, comino y chile chipotle
 2. Vierte sobre el pollo. Tapa y cocina a fuego lento durante 1 hora hasta que el pollo esté tierno.
 3. Retira el pollo y deja enfriar un poco. Desmecha el pollo y vuelve a poner en la olla.
 4. Agrega el arroz y los frijoles y cocínalos.
 5. Adorna con queso y crema agria.
- ¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.