



Bowl de arroz con pollo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de Arroz Diana Premium
- ¼ taza de vinagre de arroz
- 1 cebolla larga picada
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de semillas de ajonjolí
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de jengibre picado
- 2 pechugas de pollo rostizadas desmechadas
- 2 tazas de edamame
- Mix de lechugas



Preparación

1. Para la vinagreta, combine todos los ingredientes.
 2. Cocine el arroz Diana Premium y divida en varios platos.
 3. En un recipiente, pon el mix de lechugas y el pollo con la mitad de la vinagreta.
 4. Sirve esta mezcla encima del arroz, con el edamame y riega el resto de la vinagreta encima del plato.
- ¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.