



Arroz con Pollo Champiñones y Queso Fundido

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 1 taza de champiñones picados en cuatro
- 1 ajo finamente picado
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de queso doble crema rallado

Preparación

1. En un sartén sofríe los champiñones hasta que estén dorados
2. Agrega el ajo, cocínalo y agrega el arroz y el pollo.
3. Sofríe por 5 minutos más.
4. Agrega la crema de leche y el queso, esperar a que se derrita el queso.
5. Agrega el perejil y puedes servir.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.