



Arroz con Salsa Napolitana, Pollo y Albahaca

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 4 tomates muy maduros picados
- 1 ajo laminado
- 1 manojo de albahaca
- 1 pechuga de pollo desmenuzada
- Sal y pimienta
- Azúcar



Preparación

1. Sofríe el ajo con los tomates y la albahaca.
2. Deja un par de hojas para picar y decorar el plato.
3. Cocina tapada, hasta que esté completamente cocido.
4. Procesa sin albahaca y pon la salsa en un sartén.
5. Corrige sazón con sal y azúcar.
6. Finalmente, agrega el pollo.
7. Calienta el arroz, encima poner la salsa con el pollo y la albahaca y revuelve un poco.
8. Puedes servir caliente.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.