



Arroz con Vegetales, Vino Blanco y Pollo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 tazas de arroz Diana Premium
- 4 filetes gruesos de pechuga de pollo en cubos
- Aceite Diana
- ¼ taza de Zanahoria picada
- ¼ de cebolla picada
- 4 dientes de ajo picados
- ¼ taza de pimentón picado
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 pizca color
- Perejil picado
- Pimienta molida
- 1 hoja de laurel
- ½ taza de vino blanco
- Sal al gusto.



Preparación

1. Sofríe la zanahoria, la cebolla, el ajo y el pimentón con el aceite Diana.
2. Agrega la pasta de tomate y dorada con todo lo anterior.
3. Sella el pollo y agrega el vino blanco y deja que se reduzca.
4. Agrega el agua, el color, la sal, la pimienta y el laurel.
5. Cocina hasta que esté el arroz en su punto y una vez cocido, servir.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.