



## Arroz saltado con Pollo y Hongos

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 1 pechuga cocida y en cubos de 3x3
- ½ taza de champiñones picados en cuatro
- ½ taza de orellanas picadas por la mitad
- 1 cucharada de cilantro picado
- 3 cucharadas de salsa soja
- 2 cucharadas de jengibre



### Preparación

1. En un sartén sofríe los hongos hasta que estén dorados.
2. Agregar el jengibre y el arroz.
3. Sigue salteando a fuego duro.
4. Agrega el pollo y deja cocinar por 3 minutos.
5. Agrega la salsa de soja y el cilantro.
6. Corrige sazón con sal y puedes servir.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.