Cocina con DIANA

Arroz Crocante con Pollo y Verduras

Ingredientes
(para 4 personas)

- **1/½ Tazas de arroz Diana Premium**
- **3 Tazas de caldo de verduras**
- **4 Cucharadas de cebolla larga**
- **Sal y pimienta al gusto**
- **2 Filetes de pollo cortados en cuadros**
- **2 Tazas de champiñones**
- **5 Cucharadas de aceite Diana Premium**
- **1 Taza de zanahoria rallada**
- **½ Taza de Queso parmesano**

Preparación

- 1. En una cucharada de aceite Diana Premium sofríe la cebolla larga, agrega el arroz y saltea por unos minutos.
- 2. Añade el caldo caliente, revuelve, pon un poco de sal y deja que evapore el líquido. Baja el fuego y tapa
- 3. En otra cucharada de aceite Diana Premium sofríe los champiñones y la zanahoria, condimenta con pimienta y sal
- 4. En un sartén con Aceite Diana Premium saltea los cuadros de pollo hasta que doren y reserva
- 5. En el resto de aceite Diana Premium, sofríe el arroz Diana Premium y el parmesano
- 6. Revuelve con cuidado hasta que tueste
- 7. Agrega el pollo y las verduras e integra
- 8. Pon encima rodajitas de cebolla larga
  ¡Disfruta!

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