



Arroz con Ragú de Tomate y Pollo

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium cocido
- 2 ajos picados
- 3 tomates muy maduros picados
- ¼ vaso de vino tinto
- ½ cebolla picada
- 1 rama de laurel
- 1 rama de tomillo
- Pechuga de pollo cocida y desmenuzada



Preparación

1. Sofreír los ajos con la cebolla, agregar el vino tinto y el laurel y el tomillo.
2. Dejar reducir y agregar los tomates.
3. Dejar cocinar a fuego muy bajo, una vez muy cocido, agregar el pollo y el arroz mezclar muy bien, y servir ¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.