



Arroz con Fideos y Pollo Árabe

Ingredientes (para 5 personas)

- ¼ de taza de uvas pasas
- 1 ½ tazas de arroz Diana con Fideos
- 3 cucharadas de aceite Diana vitaminas
- ½ cebolla cabezona finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 4 tazas de caldo de pollo
- 500 gr de pollo en trozos (pechuga)
- 1 astilla de canela
- ¼ de taza de almendras laminadas y tostadas
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal al gusto



Preparación

1. Deja remojar las uvas pasas en agua tibia por 15 - 20 minutos y escúrrelas
2. En una olla sofríe el pollo en la mitad del aceite hasta que quede bien doradito
3. Agrega el caldo caliente y deja que se cocine por 10 minutos. Reserva el pollo aparte
4. En otra olla sofríe la cebolla en el resto del aceite hasta que esté transparente
5. Agrega el ajo, la canela y el arroz Diana con fideos y mezcla bien.
6. Añade 3 tazas del caldo (sin el pollo) y deja cocinar el arroz de manera tradicional
7. Para servir el arroz pon en una bandeja la mitad del arroz por encima la mitad del pollo, de las uvas pasas y de las almendras.
8. Repite con otra capa y espolvorea con perejil picado

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