



Arroz con cordon bleu

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 ½ tazas de arroz Diana Premium
- 3 tazas de agua
- 1 hoja de laurel
- 3 cucharadas de aceite Diana Premium
- 1 diente de ajo
- 1 ½ tazas de champiñones tajados
- 1 taza de crema de leche
- 2 cucharadas de perejil
- Sal y pimienta
- Cordon Bleu
- 2 tazas de aceite Diana Premium
- 4 filetes de pechuga de pollo en corte mariposa
- 1 taza de queso rallado
- 8 tajadas de jamón
- 2 huevo batido
- 6 cucharadas de harina
- 1 taza de miga de pan
- Sal y pimienta



Preparación

1. En una olla sofríe el arroz en 1 cucharada de aceite hasta que se ponga más blanco
2. Agrega el agua, la hoja de laurel, sal y pimienta. Deja evaporar toda el agua, baja el fuego y tapa.
3. Deja cocinar 20 minutos o hasta que el arroz esté a punto
4. En el resto del aceite sofríe los champiñones por 5 minutos, agrega el ajo y deja 1 minutos más.
5. Agrega la crema de leche, el perejil, la sal y la pimienta.
6. Con cuidado mezcla la crema de champiñones con el aceite.
7. Con un mazo de cocina aplana los filetes de pollo,
8. Condimenta con sal y pimienta,
9. Coloca 2 tajadas de jamón, 4 cucharadas de queso y enrolla
10. Asegura con palillos
11. Pasa cada pechuga por harina con sal y pimienta, luego por el huevo batido y por último por la miga de pan.
12. Calienta el aceite en un caldero y fríe a fuego medio por 12 minutos aproximadamente
13. Escurre bien en papel absorbente
14. Sirve el arroz con el cordón blue por en tajadas por encima

¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.