



Arroz con pollo



Elaboración: 45' | Calorías: 477,5 | Porciones: 4 | Dificultad: Fácil

Ingredientes

Aceite 1 cda. | **Cebolla** 2 unidades | **Pimiento verde** 1 unidad | **Pechuga de pollo** 2 unidades | **Tomate** 1 unidad | **Arroz** 4 tazas de café | **Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE** 1 cdita. | **Agua** 8 tazas de café | **Laurel en Hojas ALICANTE** 1 unidad | **Caldo para Saborizar de Verdura sin Sal ALICANTE** 1 sobre | **Pimienta Negra Molida ALICANTE** ½ cdita. | **Tomillo ALICANTE** ½ cda. |

Preparación

Tiempo de preparación: 15 minutos.

Picá la cebolla y el pimiento. Colocalos en una olla con aceite y rehogalos a fuego bajo por unos 10 minutos. Incorporá el pollo cortado en cubos y cociná unos 5 minutos más.

Agregá a la preparación el tomate picado, el arroz y el Ajo Triturado Alicante. Añadí el agua junto al Laurel y el Caldo de Verduras sin Sal Alicante.

Cociné por unos 20 minutos más, apagá el fuego y condimentá con Pimienta Negra Molida y Tomillo Alicante antes de servir.

Tips y consejos

Si se quiere disminuir las calorías del plato cociná previamente el pollo al vapor o en agua con Laurel Alicante y usá rocío vegetal para cocinar la base de verduras.