



Sopa de Arroz Roa

con pollo acompañada con verduras

5
mins.

Preparación

40
mins.

Cocción

3

Porciones

7/10

Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de Sopa de arroz con pollo
- 1 Pechuga de pollo
- 70 gr de mix de verduras
- 1 Litro de agua

Preparación

- 1 Vierta el contenido del sobre en un litro de agua hirviendo.
- 2 A la vez agregue al agua hirviendo la pechuga de pollo y el mix de verduras. Revuelva hasta que mezcle bien.
- 3 Deje hervir a fuego lento durante aproximadamente 40 minutos o hasta que el pollo este, no olvide estar revolviendo de vez en cuando.
- 4 Cuando este el pollo desméchelo y Esta lista para servir su sopa.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados