

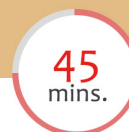


Arroz Roa champiñones

acompañado con pollo



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

- 1 Sobre de arroz sabor Champiñones
- Agua
- Aceite
- 100 gr variedad de hongos
- 1 Pechuga de pollo

Preparación

- 1 En una olla coloque 2 ½ tazas de agua y 2 cucharadas de aceite (Tazas de 250 cm³).
- 2 Una vez haya hervido el agua agregue el contenido del sobre.
- 3 Revuelva para que se incorporen los ingredientes. Tape la olla y coloque a temperatura baja durante 35 minutos.
- 4 Retírelo, revuélvalo nuevamente y deje reposar con la olla tapada por 5 minutos. (NO ES NECESARIO AGREGAR SAL).
- 5 Saltee los hongos en un poquito de mantequilla o aceite y agréguelos al arroz cuando haya finalizado su cocción. Para una cena rápida y sencilla de realizar le recomendamos acompañarlo con pollo a la plancha.
- 6 Para el pollo agréguele sal pimienta, o las especias de su agrado y sofríalo en un sartén bien caliente.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados