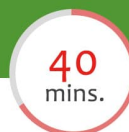




## Arroz Roa pollo y vegetales



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

## Ingredientes

1 Sobre de arroz Pollo y Vegetales  
Agua  
Aceite  
250 gr pechuga de pollo  
50 gr de habichuelas

1 Zanahoria  
1 Cebolla  
50 gr de arvejas  
½ Pimentón rojo  
1 Limón

## 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 Por otro lado cocine la pechuga de pollo que le quede de muy buen sabor y desméchela.
- 6 Pique toda la cebolla, pimentón y zanahoria en cuadros pequeños y las habichuelas de 2 milímetros de ancho.
- 7 Ponga a sofreír las verduras picadas junto a las arvejas. Agregue después el pollo y mezcle con el arroz. Para servir acompañe con un limón.



El Sabor Arroz de los Señores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados