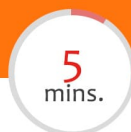
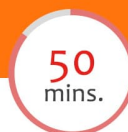




Arroz Roa fortificado con pollo



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

Ingredientes

30 ml de aceite
2 tomates (finamente picado)
1 taza de arroz Roa Fortificado (cocido)
100 gr de pechuga de pollo (pre cocida y deshilachada)
¼ de pimentón rojo (picado)
¼ de cebolla cabezona (finamente picada)

2 cucharadas de aceite de olivas
1 diente de ajo (triturado)
2 cucharadas de arveja verde (cocida)
1 rama de cilantro
1 cucharada de color
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo

Preparación

1 Sofreír el ajo y la cebolla en el aceite.
2 Agregar el tomate y cocinar por 5 minutos.
3 Adicionar el pollo, luego el pimentón, las arvejas junto con las hierbas y el color. 4 Por último el arroz ya cocido y todo esto se mezcla.



El Señor Arroz de los Sabores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados