Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz meloso de pollo al azafrán

20min · 2 raciones · 871 kcal

Ingredientes

- **200gr** de arroz SOS caldosos
- **750ml** de agua o caldo de pollo
- **3** contramuslos de pollo cortados en dados
- **4 dientes** de ajo en brunoise
- **1** pellizco de hebras de azafrán
- **1** chorrito de vino blanco
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**42 g**
Grasas	**40 g**
Hidratos	**82 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove doramos el pollo a fuego medio-alto, reservamos.
2. Añadimos un poquito más de aove a la sartén, ponemos los ajos, doramos, agregamos el pollo, el azafrán y sofreímos un poquito, añadimos el vino y dejamos hasta que se consuma.
3. Agregamos el arroz, sofreímos un poquito y añadimos el agua (o caldo de pollo), y dejamos cocinando a fuego medio durante unos 20-25 min.
4. Cuando veamos que nuestro arroz está listo, servimos caliente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya