Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con verduras y pollo

30min · 2 raciones · 645 kcal

Ingredientes

- **180gr** de arroz SOS SABROZ
- Pimiento tricolor (rojo, amarillo y verde) cortado en juliana
- Cebolla dulce cortada en juliana
- **2** Zanahorias cortadas en juliana
- **3 Dientes** de ajos cortados en juliana
- **1** Tomate rallado
- **1** Pechuga de pollo cortada en dados
- **750ml** de caldo de pollo
- Aove
- Sal
- Pimienta
- **1 cucharadita** de pimentón dulce

Elaboración

1. En una cacerola ponemos un chorrito de aove y doramos el pollo salpimentado
2. Retiramos y reservamos
3. Añadimos un poco más de aove, incorporamos los pimientos tricolor, la cebolla, la zanahoria, el ajo y cocinamos a fuego medio unos 8-10 min
4. Cuando ya estén pochadas añadimos el tomate, dejamos que reduzca un poco e incorporamos el pollo, el pimentón, el arroz y sofreímos
5. Añadimos el caldo de pollo y terminamos de cocinar unos 15-20 min hasta que el grano de arroz esté en su punto
6. Servimos

POR RACIÓN	35 g Proteínas	12 g Grasas	98 g Hidratos	7,8 g Fibra

Hecho con CookNest