MARÍA 👨🏽‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Arroz con pollo crujiente

2 raciones

Ingredientes

- Arroz
- Pimiento verde
- Cebolla morada y dulce
- Tomate
- Aguacate
- Pollo
- Yogur
- Huevo y panko
- Zumo de limón
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Perejil
- Aove

Elaboración

1. El día anterior cocer el arroz para que esté frío
2. Preparar el picadillo de verduras con pimiento, cebolla y tomate, salpimentar, echar aove y reservar
3. Hacer la salsa de yogur con un yogur algo denso, añadir las especias y el zumo de limón, y reservar
4. Cortar el aguacate en láminas y reservar
5. Salpimentar las pechugas de pollo, pasarlas por huevo y panko y llevarlas a la airfryer hasta que estén doradas
6. Emplatar el arroz, las verduras, el aguacate, la salsa de yogur y el pollo crujiente cortado en tiras, y poner un toque de cebolla frita o sésamo negro

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏽‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy