Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Arroz de pollo y verduritas

8 raciones · 214 kcal

Ingredientes

- 1,5 l de caldo de pollo
- 1 chorreón de brandy o vino blanco
- 1 kg de pollo troceado
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 hojitas de laurel
- 4-5 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 2 zanahorias
- Judías verdes
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	31 g
Grasas	5,8 g
Hidratos	8 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Freír el pollo un buen rato hasta que esté dorado y sacarlo
2. Salpimentar un poco
3. Sacar el pollo y añadir la verdura
4. Añadir un par de hojas de laurel y la verdura reservada
5. Añadir un poco de pimentón dulce, un poco más de sal y un chirrancito de brandy
6. Añadir media lata de tomate Martinete
7. Añadir el pollo
8. Añadir el arroz y el caldo de pollo; estará listo tras 25 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta