

ARROZ ORIENTAL

Ingredientes (6 personas):



1/2 PECHUGA DE POLLO



1 HUEVO



1 POCILLO DE ARROZ



1/2 TAZA DE SALSA DE SOYA



2 POCILLOS DE AGUA



SAL AL GUSTO



1 PIMENTÓN



ACEITE



1/2 CEBOLLA CABEZONA



AJO Y CILANTRO AL GUSTO

Preparación:

1. Sofreír en una olla el ajo previamente triturado, agregar un pocillo de arroz y revolver durante 1 minuto. Verter dos tazas de agua y dejarlo en cocción hasta que se seque. Tapanlo y mantenerlo en fuego lento hasta que esté cocido.
2. Picar en cuadros la 1/2 cebolla cabezona, el pimentón y la 1/2 pechuga de pollo.
3. Sofreír en un sartén la cebolla y el pimentón, durante 5 minutos. Agregar la pechuga en cuadritos hasta que se dore.
4. Una vez el arroz esté cocido, agregar poco a poco a la mezcla del sartén junto con la salsa de soya y revolver.
5. Agregar el huevo al arroz con el pollo y las verduras, mezclar hasta que esté cocido.

Acompañarlo con papas en casquitos o a la francesa y ¡a disfrutar!

#UnAmigoLoCuida

a usted, a su bolsillo y su bienestar.