

**Creador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

rehorar los pimientos y la cebolla y añadir el arroz y los restos del pollo echar la passtilla de caldo y cocer 20 minutos

## Ingredientes para 1 persona :

- un puñado de arroz
- medio pimiento rojo
- medio pimiento verde
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- Media pastilla de avecrem
- - Aceite de oliva
- restos de pollo asado
- aceitunas negras

## Preparación:

### Paso 1

se puede aprovechar cualquier tipo de carne que te sobre