

ARROZ AL VINO TINTO



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Laura Patiño



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Siempre las recetas mas raras son las mas ricas.

Ingredientes para 1 persona :

- 40 gr de arroz
- 1 filete de pechuga de pollo
- 1 tacita de vino tinto
- pizca de curry

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se corta el filete de pechuga en trocitos , se rehoga un poco. Se echa el arroz, 1 tacita de vino tinto y 2 tacitas de agua, una pizca de curry. Se deja que se haga el arroz, si necesitara mas agua se le echaría. Cuando estuvo hecha la eche en un cuenco y le di la vuelta en un plato para que se quedara de esa forma. Estaba bueniisiimaaa, no pensé que fuera a estar tan buena, así que repetiré fijo jajaja