arroz con pimientos y pollo

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

Creador: karmela **Recetizador:** Dolors García

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 restoas 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 aprobechar cualquier tipo de carne que te sobre