

Arroz con pollo y champiñones



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

Creador: Ana T

✖ Descripción:

No se le puede llamar paella, pero es un plato con arroz muy rico y diferente!

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Opcional: añadir en el primer paso un poco de cebolla

Ingredientes para 2 personas :

- 150gr de Pechuga de pollo
- 115gr de Arroz
- 50gr de Champiñones
- 40gr de Tomate Frito
- 50ml de Vino Blanco
- 1 Pastilla de Caldo de pollo
- Una pizca de Colorante

Preparación:

Paso 1

1. Se rehogan los champiñones y la pechuga de pollo cortada a tacos

Paso 2

2. Se añade el arroz, el colorante y el tomate frito y se deja sofreir todo un máximo de 2 minutos

Paso 3

3. Se añade el doble de la cantidad de arroz de la pastilla de caldo disuelta en agua y vino blanco

Paso 4

Se deja hasta que se reduzca todo