



Arroz con Pollo Antioqueño



Qué necesitamos:

- 2 cucharadas de Salsa de Tomate Fruco®
- 2 cucharadas de aceite
- 1 gajo de cebolla larga finamente picado
- 1 taza de arroz blanco
- 1 pechuga pequeña cocinada y desmechada
- 2 tazas del caldo donde se cocinó el pollo
- ½ taza de arveja verde fresca
- ½ taza de zanahoria partida en cuadritos
- ½ taza de habichuela cortada en cuadritos
- Sal al gusto

Preparémoslo juntos:



Para empezar calentemos el aceite en una olla, sofreímos la cebolla por dos minutos y luego incorporamos el arroz para continuar sofrriendo por otros 2 minutos. Agreguemos el caldo de la cocción del pollo junto con la sal, la arveja, la zanahoria y la habichuela. Dejemos cocinar hasta que empiece a secar, bajemos el fuego, agreguemos el pollo desmenuzado y tapemos la olla. Dejemos cocinar por 25 minutos más para que el arroz termine de cocinar. Para finalizar, adicionemos la Salsa de Tomate Fruco® al arroz y revolvemos para integrarlo a toda la preparación. Dejemos cocinar 5 minutos más y apaguemos.

¿Sabías qué el arroz con pollo de Antioquia se acompaña con papas fritas?

En Antioquia y en toda Colombia el arroz es con Fruco®!

Descubre una receta nueva todos los días en www.fruco.com.co