

**2**  
porciones

**BLANQUITA**

• RECETAS •

## ARROZ CON POLLO CON CHAMPIÑONES Y BRÓCOLI



### INGREDIENTES

- 150 gr de arroz blanco tradicional
- 200 gr de pechuga de pollo, cortada en cubos
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 4 champiñones, en rodajas
- Ajo, al gusto
- 1 cabeza de brócoli, cortada en trocitos
- ½ cabeza de coliflor (opcional)
- 1 lata (400 gr) de sopa crema de pollo o champiñones

### PREPARACIÓN

Calentar una cacerola con agua. Colocar una sartén al fuego con un chorrito de aceite de oliva.

Cocinar el arroz de acuerdo a las instrucciones del paquete. En la sartén, dorar el pollo y los champiñones unos 10 minutos. En el agua hirviendo, cocinar la coliflor y el brócoli hasta que estén tiernos pero no pasados. Colar y reservar.

Una vez que el pollo esté dorado, agregar el brócoli, el coliflor, y la sopa crema. Mezclar muy bien. Servir sobre el arroz blanco.