

6
porciones


BLANQUITA

• RECETAS •

ARROZ FRITO CON POLLO Y CHAMPIÑONES



INGREDIENTES

- 1 ½ taza de arroz premium
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 pechugas de pollo en trocitos, sin hueso ni piel
- Sal al gusto
- 2 huevos batidos
- 100 gr de champiñones, en rodajas
- 2 cebollas de verdeo, picadas
- 1 cucharada de salsa de soja, o al gusto



PREPARACIÓN

Cocinar el arroz de acuerdo a las instrucciones del paquete. Dejar enfriar. Calentar la mantequilla en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregar el pollo y dejar que se dore. Condimentar con sal a gusto y retirar de la sartén. Reservar.

En la misma sartén, cocinar los huevos revueltos y luego agrega el arroz, mezclando hasta que tome un color más tostado. Agregar el pollo, los champiñones, la cebolla de verdeo y la salsa de soja.