



POLLO Y ARROZ CON MANTEQUILLA Y HIERBAS AL HORNO

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 190 C (375 F). En una fuente para hornear, agregar el arroz, el caldo, la mantequilla y el ajo picado, mezclar bien.
2. Incorporar el pollo troceado por encima, los guisantes y los condimentos, mezclar suavemente para integrar todo.
3. Cubrir con papel de aluminio y sellar muy bien. Hornear durante 50 minutos o hasta que el pollo y el arroz estén tierno.
4. Una vez cocido, sacar del horno e incorporar el queso parmesano y la crema, mezclar, regresar al horno, sin cubrir, por 10 minutos más, luego sacar y dejar reposar unos minutos antes de servir. Servirlo con un poco más de queso parmesano si lo deseas, disfrutar y ser feliz.



10
MINUTOS



60
MINUTOS



4 A 6
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco de grano largo, bien enjuagado
- 2 tazas de caldo de pollo, preferiblemente bajo en sodio
- 3 dientes de ajo picados
- 4 cucharadas (60 gr.) de mantequilla derretida
- 1 ½ lb. de pechuga de pollo, cortada en trozos pequeños
- 1 taza de guisantes, congelados
- 2 cucharaditas de condimento italiano
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de pimentón
- 1 ½ cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ taza de queso parmesano recién rallado
- ¼ taza de crema de leche, opcional