



Arroz con pollo suave

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco
- 2 pechugas de pollo cortadas en pedazos pequeños
- 2 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 cucharadita de cúrcuma
- Sal al gusto

Preparación

1. Cocine el pollo en una sartén antiadherente sin aceite hasta que esté dorado.
2. Agregue el arroz y el caldo.
3. Lleve a ebullición y reduzca el fuego.
4. Cocine tapado por 20 minutos.

