

**Maggi**



## **ARROZ CON POLLO**

Conoce como preparar este Arroz con pollo

5 porciones porciones / Dificultad baja / 35 minutos

## **INGREDIENTES**

2 tazas de arroz.  
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.  
1 sobre de Caldo Gallinita MAGGI®.  
3 dientes de ajo cortados en láminas.  
2 cebollinos cortados finamente.  
1 pechuga o muslo de pollo cortado en cubos.  
3 tazas de agua.  
1 cucharada de Pasta de tomate MAGGI®.  
1 cucharadita de bijol o colorante alimentario amarillo.  
1 cucharada de perejil picado fino.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. En una olla a presión, calienta dos cucharadas de aceite, a fuego medio, y saltea el cebollino con el ajo y el pollo durante 5 minutos, hasta dorar la carne.
2. Incorpora el arroz y el Caldo Gallinita MAGGI® y sofríe unos minutos.
3. Disuelve la Pasta de Tomate MAGGI® y la tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente triturada, en el agua y vierte de una vez en la olla.
4. Sazona con un poco de pimienta y adiciona el bijol.
5. Tapa la olla y deja cocinar a presión, a fuego medio, durante 10 minutos hasta que se haga el arroz.
6. Transcurrido este tiempo, retira la olla del fuego y espera a que pierda la presión.
7. Una vez listo, sirve inmediatamente. Decora con perejil picado finamente.