

## ARROZ SALTEADO ESTILO PERUANO



### Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite
- 1 Bandeja de filetillos de pollo cortado en cubos
- 1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®
- 2 Tazas de arroz
- 3 Tazas de agua caliente
- 1 Cucharadita de curry
- 1 Taza de arvejas
- 1 Pimentón rojo cortado en cubos pequeños
- 1 Taza de choclo
- 2 Pizcas de pimienta negra
- ½ Taza de cilantro cortado finamente

### Preparación

1.- Calienta el aceite en una olla mediana y saltea los cubos de pollo hasta dorarlos bien por todos lados; agrega el arroz y condimenta con el caldo cebolla ajo MAGGI®, enseguida añade el agua caliente y condimenta con el curry, remueve para impregnar bien y quede todo amarillo.

2.- Incorpora las arvejas con el pimentón y el choclo, condimenta con la pimienta y cocina a fuego medio, sobre un tostador y con olla tapada durante 20 minutos hasta cocer bien todos los ingredientes. Una vez listo y al momento de servir, espolvorea cilantro recién cortado y disfruta de tu preparación.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	563 Kcal
Proteínas:	39.9 g
Grasa Total:	10.0 g
Colesterol:	96 mg
H. de Carbono:	74.8 g
Fibra Dietética:	3,7 g
Sodio:	618 mg