



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
55 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|--------|
| Energía: | 0 Kcal |
| Proteínas: | 0.0 g |
| Grasa Total: | 0.0 g |
| Colesterol: | 0.0 mg |
| H. de Carbono: | 0.0 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 0 mg |

POLLO AL LIMÓN CON ARROZ FRÍO A LA PALTA

Ingredientes

- 1 Base para jugoso al horno pollo al limón MAGGI®
- 5 Tutos largos de pollo
- 1 Limón (su jugo)
- 2 Tazas de arroz
- 2 Cucharadas de aceite
- 2 Dientes de ajos cortados finamente
- 5 Tazas de agua hirviendo
- 2 Paltas grandes
- 3 Cucharadas de mayonesa
- 1 Taza de pepinillo cortado en pequeños cubos
- 1 Paquete de ciboulette cortado finamente
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto
- 1 Limón (su jugo)

Preparación

1.- Prepara el pollo con el jugo del limón y la base para jugoso al horno pollo al limón MAGGI® según las indicaciones del envase.

2.- Calienta una cacerola con las dos cucharadas de aceite y saltea el ajo durante unos segundos. Agrega el arroz y remueve durante unos segundos hasta que tome temperatura. Vierte de una vez el agua hirviendo y condimenta con sal y pimienta. Cocina tapado, sobre un tostador, a fuego bajo durante 20 minutos hasta cocer completamente. Una vez listo, extiende en una fuente el arroz para que se enfríe.

3.- Mientras, muele las paltas y júntalas con la mayonesa y revuelve hasta homogenizar. Agrega esta preparación al arroz, así también el pepinillo y el ciboulette. Condimenta con un toque aceite de oliva, sal y pimienta a gusto. Añade las gotas de jugo de limón y revuelve hasta integrar bien todos los ingredientes y conseguir un arroz de color verde. Una vez todo listo sirve de inmediato el pollo con el



arroz frío.

