



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 FINAS HIERBAS CON ARROZ LYONESA Y MANÍ

## Ingredientes

- 1 Base para jugoso al horno pollo finas hierbas MAGGI®
- 5 Tutos largos de pollo
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 2 Tazas de arroz
- 5 Tazas de agua hirviendo
- Sal y pimienta a gusto
- 2 Cebolla cortada en plumas
- ¾ Tazas de maní tostado

## Preparación

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

2.- Aparte calienta una cacerola con las dos cucharadas de aceite, saltea durante unos segundos el ajo y agrega el arroz. Cocina hasta que tome temperatura revolviendo de vez en cuando. Vierte de una vez el agua caliente indicada y condimenta con sal y pimienta a gusto. Cocina a fuego lento, tapado y sobre un tostador durante 20 minutos hasta cocer el arroz completamente.

3.- Por otro lado, calienta una sartén con un toque de aceite y saltea la cebolla durante 8 a 10 minutos revolviendo de vez en cuando hasta dorarla. Una vez lista, agrega al arroz cocido y también agrega el maní tostado, remueve para distribuir bien los ingredientes. Sirve de inmediato con el pollo recién salido del horno acompañado con el arroz caliente.