



Pechuga y arroz verde con elotes

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Arroz, Verduras, Salsas

Un platillo con un gran sabor y muy sencillo de preparar.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Caldo de Pollo
- 1 taza de Salsa Verde La Costeña®
- 2 cdas de Cilantro
- 1 1/2 tazas de Arroz Precocido
- 2 Calabazas cortada en cubos
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de Aceite vegetal
- 4 Pechugas sin hueso y sin piel
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Licuar el caldo de pollo, la salsa verde y el cilantro.
2. Poner el arroz en un refractario amplio; agregar el licuado anterior, la calabaza y el elote, sazonar con sal y pimienta. Mezclar y reservar.
3. Freír las pechugas en el aceite hasta dorar por ambos lados y colocarlas sobre el arroz.
4. Tapar el refractario con papel aluminio y hornear durante 30 minutos a 180°C.