



# Arroz con pollo

Cacerola 20 Aqua



3 porciones



35 min



Función Vapor

## INGREDIENTES

**1 un.** cebolla cortada en juliana  
**2 un.** pechuga de pollo cortada en cubos  
**1 cda.** curry  
**½ taza** vino blanco  
**2 tazas** arroz  
**4 tazas** agua  
**c/n** sal y pimienta  
**c/n** perejil picado fresco

## PREPARACIÓN

Para el arroz con pollo precalentamos la Cacerola 5' a fuego máximo. Agregamos aceite y doramos la pechuga de pollo en cubos. Incorporamos la cebolla y continuamos el salteado unos minutos más. Añadimos el vino blanco y el curry y condimentamos a gusto. Esperamos que se evapore el alcohol y agregamos el arroz y el agua. Tapamos y llevamos a hervor.

Una vez que hierve cocinamos 2' más, apagamos el fuego y dejamos cocinar el arroz 15' tapado con el calor de la Cacerola. Cuando está listo servimos con perejil picado.