



PECHUGAS ASADAS CON ARROZ

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 4 piezas de pechuga sin piel
- 2 tazas arroz integral
- 90 gr de margarina La Villita, sin sal
- Verduras al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¿Ya tienes la mesa lista? Entonces sorprende a todos en casa con esta rica receta, amiga.

Salpimentamos las pechugas y en una sartén amplia las freímos con 2 cucharadas de margarina. Doramos y reservamos.

Troceamos las verduras y condimentamos a nuestro gusto, las ponemos a hervir y una vez suaves, las retiramos y añadimos 2 cucharadas de margarina para que no queden secas. Una vez listas las agregamos a nuestro arroz previamente preparado.

Servimos un poco de arroz con verduras y la pieza de pollo asada. ¡Riquísimo!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita