



## ARROZ FRITO CON POLLO.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de filete ajo y limón Bachoco®
- 1 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 1/2 Taza de pimiento verde picado
- 1 Cucharada de cebolla blanca picada
- 1/2 Cucharada de jengibre picado
- 1 Cucharada de ajo
- 1 Cucharada de cilantro picado
- 1/2 Taza de germen de soya
- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- 2 Tazas de arroz cocido al vapor
- 3 Cucharadas de salsa de soya



1. Pica el pimiento, la cebolla, el jengibre, el ajo, el cilantro y los filetes Bachoco. Troza en pedazos grandes el germen.
2. Saltea en aceite las verduras picadas. Agrega el arroz y el pollo.
3. Agrega el cilantro, el caldo de pollo en polvo y calienta hasta sazonar.
4. Sirvelo caliente con salsa de soya.

**¡A comer!**

**Bachoco**