

Arroz salvaje con brochetas de pollo

4 porciones.

Ingredientes:

Para el arroz

- 2 tazas o 250 gramos de arroz salvaje.
- 1 ½ litro de caldo de pollo ó agua.
- Sal del mediterráneo San Miguel ®
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen San Miguel.®

Para las brochetas:

- ½ pechuga cortada en cubos.
- 1 pimiento rojo
- ½ cebolla
- 2 calabacitas.
- Sal al gusto
- Aceite al gusto.

Modo de preparación:

Para el arroz.

- Enjuagar el arroz y verterlo en una cazuela con 1 litro y 1/2 de agua hirviendo con sal y un poco de aceite.
- Remover, tapar, dejarlo cocer 25 minutos y escurrirlo.

Brochetas:

- Cortar los vegetales en cubos grandes
- Intercalar los vegetales con la carne.
- Asarlos en un sartén o en una plancha con aceite.

