



Receta de Espinacas con arroz y pollo

Tiempo de
preparación: 40 minutos
Rinde: 4 porciones

Ingredientes:

- 1 taza de arroz grano largo Verde Valle®
- 2 tazas de agua
- Sal y pimienta
- 500 grs. de espinacas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 medias pechugas limpias
- 1/3 de taza de vino blanco
- 1/4 de taza de aceitunas negras, cortadas
- 1/4 de taza de uva pasa Verde Valle®

Preparación:

Coloca en una olla el agua con el arroz, sazona con sal y pimienta. Cuando empiece a hervir, baja el fuego y tapa hasta que el arroz esté suave y el agua se consuma. Lava y limpia las espinacas; colócalas en la olla con el arroz tapado y deja reposar 5 minutos. Con un tenedor, mezcla las espinacas en el arroz. Coloca en una olla el vino, las aceitunas y uva pasa, cuando empiecen a hervir, retira del fuego. Sazona las pechugas de pollo con sal y pimienta. Calienta una parrilla, agrega el aceite y fríe las pechugas por ambos lados hasta que se doren. Corta las pechugas en rebanadas. Coloca el arroz con espinacas sobre un plato, encima coloca una pechuga rebanada y sazona con la uva para y aceitunas..