

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

ARROCES:

ARROZ A LA REGENTA

INGREDIENTES:

- 3 Medidas de arroz (la medida que trae la arrocera)
- 3 Medidas de agua (misma cantidad de arroz que de agua)
- 1 Cucharada de sal
- 2 Cucharadas de limón
- 3 Cucharadas de aceite
- 2 Cucharadas de ajo en polvo

PREPARACION:

Pon todos los ingredientes en la arrocera y revuélvelos bien hasta que estén bien cocidos.

SALSA

- 2 Pechugas de pollo cocinadas y picadas en cubitos
- 3 Cucharadas de mantequilla
- 2 Cucharadas de harina
- 1/2 Taza de vino blanco
- 1 Lata de caldo de pollo
- Pimienta blanca a gusto
- Pitit pois (arvejas) y pimientos morrones para decorar

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

PREPARACION DE LA SALSA:

Calienta la mantequilla y añade la harina, revolviendo bien, agrega el caldo de pollo hasta que la salsa quede suave, añade el vino, la pimienta y las pechugas de pollo.

Sírvelo sobre el arroz decorado con el petit pois (arvejas) y los pimientos morrones.