



arroz a la PANTOJA



Ingredientes para 2 personas:

- 120 gr de arroz
- 300 ml de agua
- salsa de [pollo a la Pantoja](#)
- pechugas de pavo salteadas

Preparación:

Con el agua, el arroz y una pizca de sal, hacemos un arroz blanco.

Pasamos la salsa de pollo a la Pantoja por un colador o chino para que nos quede sin ningún resto.

Cortamos a trocitos los restos de pechugas de pavo salteadas.

Hacemos una montaña con el arroz blanco, bañamos generosamente con la salsa y rematamos con los trocitos de pechuga de pavo salteadas.

[Con las zarpas en la masa](#)