

POLLO A LA MIEL CON ARROZ ESPECIADO

INGREDIENTES (4 PORCIONES):

- 300 g de arroz grano largo fino
- 2 puerros
- 2 zanahorias
- Ralladura de 1 naranja
- 2 pechugas de pollo sin piel
- 1 cebolla grande
- 1 taza tamaño té de **Aceite Copisi Scelto**
- 50 g de pasas de uva
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de pimentón picante
- 2 cucharaditas de comin
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Salpimentar las pechugas y cortarlas en trozos grandes. Colocarlas en una sartén en el que previamente se habrán calentado 8 cucharadas de **Aceite Copisi Scelto**. Cocinar las supremas revolviendo cada tanto hasta que estén doradas por fuera y algo cocidas por dentro. Añadir la miel y dejarlas cocinar unos minutos más. Aparte, hervir el arroz. Aderezar con un poco de **Aceite Copisi**, para que no se pegue y reservar. Lavar los puerros, pelar las zanahorias y vegetales, cortarlos en juliana. Dóralos en una sartén con el **Aceite Copisi Scelto** restante, cocinar unos minutos e incorporar las pasas. Una vez que los vegetales pierdan rigidez, añadir el arroz. Integrar bien los ingredientes y, por último, colocar las pechugas de pollo. Añadir la cáscara de naranja rallada, el comino y el pimentón disuelto en un poco de **Aceite Copisi**. Mezclar y servir bien caliente.



COPISI
Scelto