ARROZ BASMATI CON PIMIENTOS, BOLETUS (o setas o champiñón) y POLLO:

Para 3 Personas:

ARROZ (tipo Basmati mejor) Un vaso y medio de los de agua.

4 PIMIENTO VERDES

1 PIMIENTO ROJO

½ KG SETAS o CHAMPIÑÓN (o 1 paquete de BOLETUS, que venden en HIPERCOR)

PECHUGA DE POLLO (1/2 o entera, eso al gusto)

Opcional Cebolla (sería también troceada pequeñita y sofrita

- Hacemos tiras los pimientos y después troceamos en daditos, freímos, y apartamos.
- Troceamos las setas, freímos y apartamos.
- Hacemos tiras la pechuga, freímos y apartamos, cuando estén frías las hacemos trocitos.
- Ponemos a hervir el arroz, siguiendo las instrucciones del paquete. Cuando esté hervido lo escurrimos.

En una sartén o cacerola grande, echamos un poquito de aceite y rehogamos el arroz 3 ó 4 minutos, y a continuación le añadimos la verdura y el pollo ya fritos, sin quitar los jugos que hayan soltado, rehogamos todo, añadiendo un poco de pimienta negra (de la que se muele en el momento), rectificamos de sal, rehogando otros 2 o 3 minutos.

Y LISTO. ESTÁ MUUUUUy rico y SANO, SANO, SANO.