

## Preparación:

1. Descongelar las piezas de pollo y el arroz Basmati.
2. Calentar agua en una olla. Disponer dentro de la olla el empaque de brochetas, el arroz, la salsa y dejarlo cocinar por 5 minutos. Retire los empaques de la olla y reserve.
3. Si desea más doradas sus brochetas, caliente una sartén a fuego alto y coloque una cucharada de aceite seguidamente cocine 1 minuto por cada lado todas las brochetas, retire del fuego y aliste para emplatar.

## Presentación:

En un bowl o plato coloque el arroz en la base, corte el cebollín finamente y agregue sobre el arroz, disponga dos brochetas por plato vierta la salsa sobre ellas y decore con semillas de ajonjolí.

Never Cook Again

[pedidos@uzfoods.com](mailto:pedidos@uzfoods.com) / [www.uzfoods.com](http://www.uzfoods.com)

 @uzfoods  0424 224.01.47