

Cociná el arroz con pollo como un experto: cómo utilizar un ingrediente secreto en casa para multiplicar su sabor

22/04/2026



La cúrcuma es una de las especias más llamativas y también de a poco se va incorporando en distintas recetas, debido a que tiene múltiples beneficios para tu salud. Es considerada una especia muy importante porque nos aporta fibra dietética, vitaminas C, vitamina E y vitamina K, niacina, sodio, calcio, potasio, cobre, magnesio, hierro y zinc.

En esta oportunidad, haremos una receta con arroz con pollo y le daremos un toque de sazón con la cúrcuma. El pollo puede ser en piezas o también cortarlo en cubos (puede ser cuarto trasero -muslo, contramuslo y parte del espinazo- o pechuga). De todas maneras, te indicaremos las cantidades para que este

almuerzo o cena salga a la perfección.

Para esta [receta con pollo](#) podemos incorporar algunas verduras de nuestro agrado, como **zapallo**, **zanahoria** o **camote**; aunque hay que considerar **cortarlos en cubos** para que la cocción no sea despareja. Hoy agregaremos un poco de **champiñones** (es opcional).



Una receta sabrosa y muy accesible. Foto: Generada con Gemini IA

En caso de contar con otras **verduras cocidas** y que las quieras aprovechar en esta preparación, para que sea [más colorida y sabrosa](#), lo harás al final para que no se sobre cocine.

Ingredientes para hacer el arroz con pollo y cúrcuma

Rinde para 4 comensales

- 500 gramos de pollo cortado en cubos
- 350 gramos de arroz
- 1 cubo de caldo de pollo

- 1 diente de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1 lata de champiñones (opcional)



Para los amantes del pollo y el arroz, hoy una variante con cúrcuma muy sabrosa. Foto: Generada con Gemini IA

Paso a paso: cómo cocinar arroz con pollo y cúrcuma

1. Tomamos las pechugas y las cortamos en cubos. Reservamos.
2. Pelamos la cebolla. Luego seguimos con el ajo, que lo cortamos en cubitos.
3. Tomamos una sartén y colocamos un poco de aceite, salteamos el ajo y la cebolla durante unos cinco minutos hasta que cambie de color.
4. Tomamos las piezas de pollo y las sellamos, dos minutos de cada lado. Las apartamos, y dejamos solo la cebolla y el ajo a fuego mínimo.
5. Agregamos el arroz y lo doramos un poquito (dos minutos). Luego agregamos el caldo y dejamos que se

cocine por 5 minutos.

6. Agregamos los cubos de pollo y dejamos que se termine de cocinar todo. Sazonamos con sal, pimienta y cúrcuma.

Fuente: Canal 26