



# Huevos revueltos con arroz y Pollo con Champiñones al Vino Zenú

**Tiempo de preparación:** 15 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 1 lata de **Pollo con Champiñones al Vino Zenú** x 180g
- 1 lata de **Arvejas con zanahoria Zenú** x 300g
- 1 taza de arroz blanco preparado
- 1 huevo batido
- Pimienta al gusto
- Perejil picado

## Preparación

1. En una sartén antiadherente calienta un poco de aceite, vierte el huevo y el arroz, y cocina hasta que el huevo se seque.
2. Mezcla el **Pollo con champiñones al vino Zenú** y las **Arvejas con zanahoria Zenú**.
3. Sirve un poco de arroz con huevo y encima, el pollo con verduras.
4. Espolvorea con perejil picado.

**Zenú**