

## **Arroz basmati con Pechuga de Pavo a las Finas Hierbas y verduras**

8 lonchas de **Pechuga de Pavo a las Finas Hierbas**

250 g arroz basmati a tu gusto

40 g mantequilla

300 g pimientos asados en tiras

30 g azúcar moreno

2 dientes de ajo

4 cebollas tiernas

Piparras o pimientos de Padrón, aceite oliva y sal en escamas

Pimienta y laurel