

Chicken and Rice Soup

What You'll Need:

- 1 chicken rice pouch
- 1 can of chicken (drained)
- 1 can of mixed vegetables (drained)
- 1 bouillon packet



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Fill a mug or bowl with 1 cup of hot water.
Add the bouillon packet and stir until it is dissolved.
2. Cook the chicken rice pouch by following the directions on the package.
3. Put the cooked rice, broth, vegetables, and chicken into a microwave-safe bowl. Stir together.
4. Microwave for 2–3 minutes, or until hot.
5. If you like, add a little salt and pepper.
6. Enjoy!

Tip: if you like a thinner soup, add more water.



Chicken and Rice Soup

What You'll Need:

- 1 chicken rice pouch
- 1 can of chicken (drained)
- 1 can of mixed vegetables (drained)
- 1 bouillon packet



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Fill a mug or bowl with 1 cup of hot water.
Add the bouillon packet and stir until it is dissolved.
2. Cook the chicken rice pouch by following the directions on the package.
3. Put the cooked rice, broth, vegetables, and chicken into a microwave-safe bowl. Stir together.
4. Microwave for 2–3 minutes, or until hot.
5. If you like, add a little salt and pepper.
6. Enjoy!

Tip: if you like a thinner soup, add more water.



Chicken and Rice Soup

What You'll Need:

- 1 chicken rice pouch
- 1 can of chicken (drained)
- 1 can of mixed vegetables (drained)
- 1 bouillon packet



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Fill a mug or bowl with 1 cup of hot water.
Add the bouillon packet and stir until it is dissolved.
2. Cook the chicken rice pouch by following the directions on the package.
3. Put the cooked rice, broth, vegetables, and chicken into a microwave-safe bowl. Stir together.
4. Microwave for 2–3 minutes, or until hot.
5. If you like, add a little salt and pepper.
6. Enjoy!

Tip: if you like a thinner soup, add more water.



Chicken and Rice Soup

What You'll Need:

- 1 chicken rice pouch
- 1 can of chicken (drained)
- 1 can of mixed vegetables (drained)
- 1 bouillon packet



More recipes at
h2hkids.org/recipes

What To Do:

1. Fill a mug or bowl with 1 cup of hot water.
Add the bouillon packet and stir until it is dissolved.
2. Cook the chicken rice pouch by following the directions on the package.
3. Put the cooked rice, broth, vegetables, and chicken into a microwave-safe bowl. Stir together.
4. Microwave for 2–3 minutes, or until hot.
5. If you like, add a little salt and pepper.
6. Enjoy!

Tip: if you like a thinner soup, add more water.



Sopa de pollo y arroz

Lo que necesitarás:

- 1 bolsa de arroz con pollo
- 1 lata de pollo (escurrida)
- 1 lata de verduras mixtas (escurridas)
- 1 paquete de caldo concentrado



More recipes at
h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Llena una taza o un tazón con 1 taza de agua caliente. Agrega el sobre de caldo y revuelve hasta que se disuelva.
2. Cocina el arroz con pollo en bolsita siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Coloca el arroz cocido, el caldo, las verduras y el pollo en un recipiente apto para microondas. Mezcla bien.
4. Calenta en el microondas durante 2-3 minutos, o hasta que esté caliente.
5. Si lo desea, añade un poco de sal y pimienta.
6. ¡Disfruta!

Consejo: si te gusta más

fino sopa, añadir más
agua.



Sopa de pollo y arroz

Lo que necesitarás:

- 1 bolsa de arroz con pollo
- 1 lata de pollo (escurrida)
- 1 lata de verduras mixtas (escurridas)
- 1 paquete de caldo concentrado



More recipes at
h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Llena una taza o un tazón con 1 taza de agua caliente. Agrega el sobre de caldo y revuelve hasta que se disuelva.
2. Cocina el arroz con pollo en bolsita siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Coloca el arroz cocido, el caldo, las verduras y el pollo en un recipiente apto para microondas. Mezcla bien.
4. Calenta en el microondas durante 2-3 minutos, o hasta que esté caliente.
5. Si lo desea, añade un poco de sal y pimienta.
6. ¡Disfruta!

Consejo: si te gusta más

fino sopa, añadir más
agua.



Sopa de pollo y arroz

Lo que necesitarás:

- 1 bolsa de arroz con pollo
- 1 lata de pollo (escurrida)
- 1 lata de verduras mixtas (escurridas)
- 1 paquete de caldo concentrado



More recipes at
h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Llena una taza o un tazón con 1 taza de agua caliente. Agrega el sobre de caldo y revuelve hasta que se disuelva.
2. Cocina el arroz con pollo en bolsita siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Coloca el arroz cocido, el caldo, las verduras y el pollo en un recipiente apto para microondas. Mezcla bien.
4. Calenta en el microondas durante 2-3 minutos, o hasta que esté caliente.
5. Si lo desea, añade un poco de sal y pimienta.
6. ¡Disfruta!

Consejo: si te gusta más

fino sopa, añadir más
agua.



Sopa de pollo y arroz

Lo que necesitarás:

- 1 bolsa de arroz con pollo
- 1 lata de pollo (escurrida)
- 1 lata de verduras mixtas (escurridas)
- 1 paquete de caldo concentrado



More recipes at
h2hkids.org/recipes

Qué hacer:

1. Llena una taza o un tazón con 1 taza de agua caliente. Agrega el sobre de caldo y revuelve hasta que se disuelva.
2. Cocina el arroz con pollo en bolsita siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Coloca el arroz cocido, el caldo, las verduras y el pollo en un recipiente apto para microondas. Mezcla bien.
4. Calenta en el microondas durante 2-3 minutos, o hasta que esté caliente.
5. Si lo desea, añade un poco de sal y pimienta.
6. ¡Disfruta!

Consejo: si te gusta más

fino sopa, añadir más
agua.

