



Arroz Atollado

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana fibra
- 500 gr de papa criolla pequeña
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 4 tomates chonto picados
- 1 tallo de cebolla larga picada
- 1 cebolla cabezona picada
- 2 cdas de perejil y cilantro picado
- 7 tazas de caldo de pollo
- 1 filete de pechuga en cuadrados
- 250 gr de carne de cerdo en cuadros
- 250 gr de longaniza en rodajas
- Sal, pimienta y color
- 4 cdas de aceite Diana Vitaminas



Preparación

- En un sartén, calienta un poco de aceite
- Para el hogao, saltea la cebolla cabezona y la cebolla larga
- Revuelve y agrega el tomate picado
- Saltea unos minutos
- Condimenta con sal, pimienta y color
- Integra y reserva
- En otra sartén, calienta aceite
- Agrega la longaniza, dórala por todos lados y reserva
- En otra sartén, agrega el pollo y la carne de cerdo
- Dóralas y agrega el Hogao
- Integra y agrega el arroz Diana fibra
- Revuelve y vierte el caldo de pollo
- Deja hervir
- Agrega las papas criollas y la longaniza
- Revuelve, tapa y deja cocinar por 20 min
- Cuando esté listo, agrega perejil y cilantro
- Sirve con un poco más de Hogao
¡Disfruta!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.