



Arroz Mixto Colombiano

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de Arroz Diana Premium
- 6 tazas de caldo de vegetales o agua
- 1 libra de lomo de cerdo, cortado en cubitos de 2×2 cm
- 4 butifarras cortadas en cubitos de 2×2 cm
- 4 varas de longaniza cortada en rodajas delgadas
- 4 chorizos cortados en rodajas delgadas
- 1 sobre de sazónador de paella
- ½ cebolla roja finamente picada
- 1 taza de tomate chonto pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 1 zanahoria pelada y cortada en cubos
- 1 taza de arvejas cocidas
- 1 taza de habas blanqueadas y peladas
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- 1 pizca de color
- 1 cucharadita de p prika en polvo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 tallo de cebolla larga cortado finamente al sesgo (solo la parte blanca)
- 6 huevos
- Sal al gusto



Preparaci n

1. Calienta el caldo y disuelve el sazónador de paella, la pasta de tomate, el color y la p prika. Reserva.
2. Aparte, en otra olla, calienta a fuego medio dos cucharadas de aceite de oliva y cocina la cebolla hasta que dore.
3. A ade el arroz Diana Premium y saltea por unos minutos m s. Vierte el caldo que reservaste
4. Agrega el tomate en cubos y la zanahoria, sazona con sal al gusto. Una vez seque el arroz, tapa y cocina a fuego bajo durante 20 minutos.
5. Cuando el arroz est  listo, calienta en un sart n el resto del aceite de oliva y saltea el lomo, la butifarra, la longaniza y el chorizo, hasta que doren un poco.
6. Integra al arroz junto con las arvejas, las habas y la cebolla larga. En el momento de servir, frita los huevos y s rvalos encima del arroz.

 Buen Provecho!

Insp rate todos los d as.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.