



Calentado Colombiano

Ingredientes

(para 4 personas)

- 5 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 1 ½ taza de pechuga de pollo deshuesada y cortada en cubos
- ⅓ de taza de cebolla larga finamente picada
- ½ taza de papa baby cocinada y cortada en mitades.
- 1 ¼ de taza de champiñones cortados por la mitad.
- ¼ de taza de jamón de cerdo cortados en cubos
- ⅓ de taza de chorizo español tajado
- 1 ¼ taza de lomo de res cocinado y cortado en tiras
- 2 cucharadas de salsa inglesa o salsa soya
- 1 cucharada de perejil liso finamente picado
- 1 cucharada de cilantro finamente picado
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 8 huevos (opcional)



Preparación

1. En un sartén calienta dos cucharadas de aceite vegetal y saltea el pollo a fuego alto hasta que dore. Retira y reserva
2. Aparte, en otro sartén grande, calienta el aceite restante y saltea la cebolla larga y la cebolla roja a fuego medio. Evita que tome color.
3. Agregue la papa baby, los champiñones y sigue cocinando.
4. Adiciona el pimentón y cocina un poco más.
5. Añade el jamón, el chorizo, el lomo y el pollo.
6. Mezcla bien, sube la temperatura y agrega el arroz para saltearlo a fuego alto por 1 minuto.
7. Vierte la salsa inglesa o salsa soya y continúa cocinando por 2s minutos más.
8. Por ultimo, añade el perejil y el cilantro y sazone con sal y pimienta al gusto.
9. Es momento de servir.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.