



## Calentado Premium

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 y ½ tazas de arroz Diana Premium previamente cocido
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 y ½ tazas de pechuga de pollo deshuesada y cortada en cubos
- ⅓ de taza de cebolla larga finamente picada
- 1 taza de papitas baby cocinadas y cortadas a la mitad
- 1 taza de champiñones cortados por la mitad
- 1 y ½ tazas de lomo de res cocinado y cortado en cubos
- 2 cucharadas de salsa inglesa o salsa soya
- Sal y pimienta al gusto
- 6 a 8 huevos (opcional)
- 1 taza de papa en viruta

#### Para el hogao:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 tallos de cebolla larga cortados al sesgo (reserve la parte verde para el final)
- 2 cucharaditas de pasta de tomate
- 2 cucharadas de aceite de achiote o 1 cucharadita de color
- 6 tomates chontos, pelados, sin semillas y cortados en cubitos
- 1 taza de leche
- ½ taza de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Calienta en un sartén 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, evitando que tome color.
3. Agrega las papas baby, los champiñones y el lomo y saltea durante 8 minutos.
4. Adicione el pollo, mezcle bien e integre el arroz Diana Premium.
5. Saltea a fuego alto por 1 minuto. Vierta la salsa inglesa o la salsa soya y continúe cocinando por 2 minutos más.
6. Sazona con sal y pimienta al gusto. Reserve a fuego bajo mientras prepara los huevos fritos.

#### Para el hogao:

1. Derrite la mantequilla y saltea la cebolla hasta que ablande. Integra la pasta de tomate. Agrega el achiote y los cubitos de tomate.
2. Sazona con sal y pimienta al gusto y cocine por 5 minutos. Integra la leche, la crema de leche y deja reducir a fuego bajo durante 5 minutos. Decora con la parte verde de la cebolla larga.
3. Sirve cada porción de calentado con un huevo frito encima y decore con la papa en viruta. Acompañe con el hogao y ají.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.