



Calentado con Huevo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 4 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocido.
- 6 cucharadas de aceite Diana
- 2 cucharadas de cebolla larga
- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de carne de res cocinada y picada
- ½ taza de carne de cerdo cocinada y picada
- ½ taza de pollo cocinado y picado
- ½ taza de habichuelas cocinadas y picadas
- ½ taza de zanahoria
- ½ taza de arvejas
- ½ taza de cabello de ángel o pasta corta cocinada
- ½ taza de hogao o guiso
- 4 huevos
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Calienta la mitad del aceite en un sartén amplio y sofríe la cebolla picada y el ajo hasta que estén transparentes.
2. Añade las carnes y el pollo y continúa salteando por 3 minutos más. Agrega el arroz Diana Vitamor previamente cocinado, las habichuelas, la zanahoria cortada en cubos, las arvejas previamente cocinadas, el cabello de ángel y el hogao. Revuelve con la ayuda de una cuchara de madera y condimenta con sal al gusto.
3. Aparte, calienta el aceite restante en un sartén a fuego medio-alto y fríe los huevos. Condiméntalos con sal y pimienta al gusto.
4. Mezcla la zanahoria, el apio, la cebolla morada previamente salteada y el jengibre rallado con el arroz Diana Premium aromatizado con limonaria.
5. Sirve tres cucharadas de calentado en cada plato y acompaña con el huevo frito y ají.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.