



Muffins de Calentado

Ingredientes

(para 4 personas)

- 3 Tazas de arroz Diana Vitamor preparado
- 1/2 Taza de tomate
- 1/2 Plátano maduro
- Ají al gusto
- 1/2 Taza de cebolla larga
- Sal
- 3 Cucharadas de aceite Diana
- Ajo y Cebolla
- 1 Aguacate
- 3 Chorizos cortados en cuadritos
- 1 Cucharadita de cilantro
- 1/2 Tazas de frijoles Diana cocinados
- 3 Huevos



Preparación

- En un sartén calienta una cucharada de aceite Diana Ajo y Cebolla
- Dora el plátano en cuadritos y calienta el resto del aceite
- Sofríe la cebolla y el tomate por 5 minutos
- Agrega los cuadritos de chorizo
- En un bowl mezcla con el arroz, los frijoles, el plátano, el chorizo e integra bien
- Agrega sal, ají y revuelve
- En un bowl agrega los huevos y bátelos
- Agrégalos a la mezcla, espolvorea el cilantro
- Llena moldes de muffins con la mezcla y hornea por 20 minutos
- Sirve los muffins con aguacate y cilantro por encima
Disfruta

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.