



Calentado de lentejas de arroz y chorizo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor Preparado
- 1 ½ tazas de Lentejas Diana cocinadas
- 2 ½ cucharadas de Aceite Diana
- Ajo y Cebolla
- 1 taza de tomates cherry cortadas en cuartos
- ½ cebolla cabezona picada
- 4 cucharadas de puré de tomate
- 4 huevos
- 4 chorizos cortados en rodajas
- 1 cucharada de cebollín
- Color, sal y pimienta

Preparación

1. Prepara un hogao sofriendo la cebolla y el tomate en 1 cucharada de aceite.
2. Agrega el puré de tomate, y condimenta con color, sal y pimienta al gusto.
3. En cacerolas individuales pon 1 cucharadita de aceite y sofríe un chorizo cortado en rodajas.
4. Agrega una cucharada de hogao, media taza de arroz y tres cucharadas de lentejas.
5. Mezcla bien y sofríe por unos minutos para que todo se caliente
6. Abre un espacio en el centro, quiebra un huevo en ese espacio y baja mucho el fuego.
7. Tapa y deja cocinar el huevo a tu gusto. Sirve con sal por encima del huevo y cebollín espolvoreado.

¡Disfruta!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.