

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Arroz Atollado

Para cenar



16 noviembre, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Arroz Atollado

El arroz atollado proviene del Pacífico colombiano, específicamente del Valle del Cauca, es ahí cuando entendemos por qué tanto sabor en un solo plato. Esta región se caracteriza por su riqueza gastronómica, el sazón valluno no tiene comparación. Se piensa que el origen del arroz atollado se remonta a los tiempos de las colonias españolas, en donde se tomaron los principales ingredientes de la paella y se hizo una versión criolla de este plato. Ya que sabes un poquito más del origen de la receta, vamos a compartirte la receta arroz atollado. Este es el plato perfecto para demostrarle tu amor a los que más quieres, ideal para esos días en los que se va a reunir toda la familia y en donde el plan es juntarnos en la cocina a tener una buena charla mientras vamos haciendo esta deliciosa preparación. Y lo mejor es que los ingredientes son muy fáciles de conseguir, básicamente puedes agregarle cualquier tipo de carne, carne de res, cerdo, pollo o de todas. En Zenú te acompañamos en estos momentos y te ayudamos en el proceso de preparación para que le des el tiempo preciso de cocción a cada ingrediente, todo lo que necesitas para sazonar, y así sorprender a tu familia con un sabor único y casero. Así que, si ya tienes los ingredientes y todo listo, vamos a preparar ese arroz atollado. ¡Es más fácil de hacer de lo que parece!

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Ingredientes

- 450g [Salchichón Tradicional Zenú](#)



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 lata de [Champiñones Zenú](#)
- 1 lata de [Maíz Zenú](#)
- 1 lata de [Arvejas con Zanahoria Zenú](#)
- 4 cucharadas de parmesano

Preparación

Cómo hacer arroz atollado paso a paso:

1. Pica finamente la cebolla, pon una olla a fuego medio y dórala en el aceite de oliva y con la cucharada de mantequilla.
2. Agrega el arroz blanco previamente cocido y ve revolviendo. Aparte, pica el [Salchichón Tradicional Zenú](#) en rodajas y ponlos a sofreír junto al arroz.
3. Cuando ya todo esté doradito, empieza a añadir el caldo taza por taza y revuélvelo. Cada vez que se evapore el caldo, adiciona una taza más y así sucesivamente hasta que quede al dente, este proceso te tomara alrededor de 15 minutos.
4. Cuando ya veas que el arroz está en su punto, incorpora la lata de Champiñones, las Arvejas con Zanahoria y el Maíz Zenú, revuelve para que todo quede bien incorporado y distribuido. Apaga el fuego y retira la olla de la estufa, luego agrega la mantequilla, el queso parmesano rallado, mezcla todo y sirve bien caliente. ¡Esperamos que te guste!

Ahora que aprendiste la receta de arroz atollado, te invitamos a incluir en tus preparaciones un ingrediente que puedes combinar con todo y es muy utilizado en la cocina colombiana: la mortadela, para prepararla de una manera diferente a la tradicional, te proponemos tres opciones de [recetas con mortadela](#). La primera es un sandwich con mortadela y mantequilla de maní, la segunda; un clásico croissant con mortadela y por último te proponemos aprender a preparar un omelette con mortadela para tu desayuno. Son opciones deliciosas ¿verdad? ¡imagínate el sabor, no te la pierdas!, es muy fácil de hacer. Completa el menú de la semana con recetas zenú.

Tip

¡Hay una gran variedad de [Carnes Preparadas Zenú](#), elige la que más te guste para complementar este plato y todas tus recetas! Son deliciosas y muy prácticas. ¿Qué esperas para probarlas?

Ahora que aprendiste cómo hacer arroz atollado, te invitamos a conocer una receta muy típica de los almuerzos colombianos: los [muslos de pollo](#), para hacerlos de una manera diferente a la tradicional, te proponemos los prepares glaseados con salsa de naranja, miel, soya y verduras. Suena delicioso, ¿verdad? ¡imagínate el sabor, no te la pierdas!, es muy fácil de hacer. Completa el menú de la semana con las [recetas zenú](#).

Ahorra tiempo al cocinar c...



Productos relacionados

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



Privado: Salchicha Perro Con Trozos De Queso



Chorizo Santarrosano



Maíz

También te puede gustar



5 septiembre, 2020

Cómo hacer frijoles?

ste es uno de los platos favoritos e los colombianos po...

[Conoce más](#) →



26 marzo, 2021

Acompañamiento de papas glaseadas con miel y salsa d...

No importa si tienes una celebración, un almuerzo cotidia...

[Conoce más](#) →



20 febrero, 2020

Albóndigas con platanitos y ensalada

Con este plato de Albóndigas en salsa con platanitos y en...

[Conoce más](#) →

[Descubre más](#) >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾