

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Arroz con pollo

Recetas de arroz



12 noviembre, 2021

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

Arroz con pollo

En Colombia tenemos muchas tradiciones y sabores que nos identifican, pero cuando hablamos de arroz con pollo nos sentimos como en casa. Esta receta ha acompañado a los hogares colombianos por muchos años, las hacían nuestras mamás, abuelas, bisabuelas y así, fue pasando de generación en generación. Ahora queremos que también te animes a prepararla, que tomes lo mejor de la sazón de las abuelas y te atrevas a hacer tu propia versión, porque si hay algo que identifica este plato es su versatilidad; le puedes poner las verduras que más te gusten, como zanahoria, arvejas y habichuelas; con salchicha de pollo o cerdo, salchichón o mortadela; y el tipo de arroz que prefieras. ¡Tú decides los ingredientes! Aquí te traemos una versión de arroz con pollo que seguro nunca habías probado, se trata de arroz con pollo horneado con salsa bechamel. Es una apuesta innovadora, que por su aspecto y forma de preparación es parecida a una lasaña, pero su sabor seguro te sorprenderá. ¡Vamos a hacerla!

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 1 1/2 taza pechuga de pollo cocida y desmechada
- 2 Cdas de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 4 Cdas salsa de tomate
- 4 tazas de arroz cocido
- 2 Cdas de aceite
- 2 Cdas de mantequilla
- Queso parmesano

Para la Salsa Bechamel

- 2 tazas de leche
- 2 Cdas de mantequilla
- 2 Cdas. De harina de trigo
- 1 cubo de concentrado de gallina
- Queso parmesano al gusto

Preparación

ARROZ CON POLLO PASO A PASO

PREPARACIÓN PARA LA SALSAS BECHAMEL

1. En una sartén derrite la mantequilla, adiciona la harina y el cubo de gallina, revuelve evitando que se pegue, luego vierte la leche, cocina hasta que hierva sin dejar de revolver.

PREPARACIÓN PARA EL ARROZ CON POLLO

1. En una sartén calienta el aceite, sofríe la cebolla, el ajo y el tomate. Después de que ya se haya integrado este guiso, agrega el pollo, el maíz Zenú, el jamón, la salchicha, todos los vegetales y la salsa de tomate.
2. Engrasa un molde para horno, pon la mitad del arroz, luego la mitad de la salsa bechamel, luego el pollo, el resto del arroz, finaliza con la salsa y espolvorea con queso parmesano.
3. Lleva al horno a temperatura media hasta que dore y el queso se derrita. Retírala, córtala en piezas cuadradas como si fuera una lasaña y sírvela. Puedes espolvorear orégano o poner algunas hojitas de albahaca por encima y tendrás un arroz con pollo diferente y delicioso.
4. La mejor ocasión para disfrutar esta receta es un almuerzo en casa, es perfecta para el día y día, pero la salsa bechamel, el queso y la preparación en horno le dan un toque especial a este plato tradicional colombiano de arroz con pollo.

Si tienes ganas de arroz, prueba una de las recetas favoritas de España y el mundo la [paella](#). No te pierdas el paso a paso.

Tip

Acompáñalo con [papas delgadas Zenú](#), las puedes hacerlas fritas, en el horno o air fryer, son deliciosas y están en pocos minutos.

Productos relacionados

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

**POLLO CON
ANTIPASTO** 80g[Pollo Con Antipasto Zenú](#)[Pollo Con Aderezo De
Mayonesa Zenú](#)[Pollo Con Champiñones Al
Vino Zenú](#)

También te puede gustar



7 septiembre, 2020

Cómo hacer arroz atollado?

l arroz atollado proviene del
acífico colombiano, espec...

[Conoce más](#) →

26 marzo, 2021

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

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

[Conoce más](#) →

7 octubre, 2020

Albóndigas con papas apanadas y arvejas cremosas

Esta receta tiene un componente
proteínico perfecto que t...

[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** ▾