

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

Recetas de arroz



24 julio, 2019

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

Arroz con pollo colombiano

La receta del arroz con pollo colombiano es un clásico de nuestra gastronomía, y es que estos sabores tan bien logrados nos recuerdan a nuestras mamás, abuelas, bisabuelas... porque es una receta que ha pasado de generación en los hogares de los colombianos y en cada uno de ellos le ponen un sazón especial. Lo bueno del arroz con pollo es que puedes variar los ingredientes, según lo que tengas en tu nevera y siempre va a quedar igual de delicioso. Así que el día de hoy te queremos mostrar una variación del arroz con pollo colombiano, agregando [Salchichón Zenú](#), un ingrediente que combina perfecto con el pollo y va a potenciar los sabores en tu arroz. Es una receta fácil de preparar, alcanza para toda la familia y es un plato perfecto para un domingo como almuerzo. En tan solo 15 minutos puedes tener el almuerzo perfecto y rico en proteínas con [Salchichón Zenú](#). ¡Sigue este paso a paso!

15 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 4 tazas de arroz
- [Salchichón Tradicional Zenú](#)
- [Maiz Zenú](#)
- 8 tazas de agua

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 zanahoria pelada, cortada en cuadritos y cocinada
- 4 cucharadas de aceite de girasol
- ¼ de taza de salsa de soya

Preparación

Cómo preparar arroz con pollo colombiano paso a paso:

1. En una sartén coloca una cucharada de aceite y saltea el [Salchichón Zenú](#), déjalo dorar bien, retíralo del fuego y reserva.
2. En una olla arrocera o en la que hagas normalmente el arroz añade dos cucharadas de aceite, sofríe a fuego medio la cebolla larga partida en tres junto con los ajos picados. Adiciona el pimentón picado en cuadritos pequeños y deja cocinar cinco minutos. Sazona con sal y pimienta al gusto. Cuando los vegetales ya estén bien dorados, agrega el arroz, revuelve hasta que se impregne con el sabor del guiso. Vierte las 8 tazas de agua y deja cocinar, cuando empiece a secar, baja el fuego y tapa. Deja cocinar hasta que el arroz esté seco y en su punto. Cuando ya esté listo, resérvalo.
3. Mientras tanto, pon a cocinar en otra olla la pechuga de pollo en agua, agrega sal al gusto. Cuando ya esté cocida, desmenúzala con ayuda de un tenedor.
4. En otra sartén, pon a calentar dos cucharadas de aceite, agrega el arroz previamente cocinado, la lata de Maíz Zenú, la zanahoria cocida y cortada en cuadritos, la cebolla, el pollo desmenuzado y la salsa de soya. Revuelve bien todos los ingredientes y deja cocinar por unos minutos.
5. Añade más salsa de soya si es necesario. Sirve el arroz en cada plato y agrega por encima los cubitos de [salchichón](#). ¡Disfruta este arroz con pollo colombiano en compañía de toda tu familia!

Tip

Si estás antojado de otra receta de arroz delicioso, pero con otra alternativa de proteína, te recomendamos esta práctica [receta de Arroz con fideos y Tocineta Zenú](#)

Para una preparación exótica con el toque colombiano, no te pierdas esta receta de [pollo al curry](#), seguro vas a deslumbrar y a deleitar a todos. ¡Anímate prepararla paso a paso, es más fácil de lo que piensas!

Receta | Arroz con fideos y tocineta | Zenú



Productos relacionados

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



Salchichón Tradicional Zenú

También te puede gustar



7 julio, 2019

Bowl de arroz oriental con pinchos de pollo

Un plato completo, nutritivo y fácil de preparar para dar...

[Conoce más](#) →



27 septiembre, 2020

¿Cómo hacer arroz atollado?

El arroz atollado proviene del Pacífico colombiano, espec...

[Conoce más](#) →



17 julio, 2019

Nuggets con arroz en tocineta

Con poco tiempo de preparación y con mucho sabor. Sorpren...

[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** ▾