Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

Recetas de arroz

16 marzo, 2022

¿Qué tal te pareció esta receta? >

Arroz paisa

¡Disfruta toda la tradición arriera en solo 15 minutos! Tal como lo escuchas. Con ésta receta de **arroz paisa** te dejamos una versión moderna y práctica de un clásico de la cocina colombiana con todo el sabor del Chorizo Antioqueño Zenú.

15 min. 4 porciones

Compartir **Imprimir**

Ingredientes

- 1 lata de Frijol Antioqueño Zenú
- 1/2 lata Maíz Zenú
- 4 Chorizos Antioqueño Zenú partido en trozos delgados
- 2 tazas de arroz blanco previamente cocido
- 1 taza de plátano maduro picado en cubos pequeños
- 1/4 taza tomate rojo en cubos pequeños
- 1 cucharada de cebolla blanca finamente picada
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- sal

COMPRAR PRODUCTOS

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

4. Agrega los frijoles, el maíz y el arroz. 5. Sirve con el platanito maduro y cilantro picado.

Tip

Puedes acompañar esta receta de **arroz paisa** con arepa típica, hogao y aguacate.

Productos relacionados

Frijoles Antioqueños Zenú

Maíz

Chorizo Antioqueño Zenú

También te puede gustar

5 septiembre, 2020

Cómo hacer fríjoles?

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

23 julio, 2019

Chorizo Antioqueño con chips de plátano

Regálate un almuerzo delicioso y que se prepara en pocos ...

21 mayo, 2021

Pastel de crema, chorizo y maíz en base de papa

Si eres parte d cocineros que

COMPRAR PRODUCTOS

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza Ver video X

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

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

Curiosidades

- Entérate

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