



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Molde de arroz gratinado



Recetas de arroz



24 junio, 2020

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

Molde de arroz gratinado

Si buscas alternativas para un almuerzo cargado de sabor y energía, este molde de arroz gratinado con vegetales Zenú es la mejor solución.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 tazas de arroz blanco cocido
- 1/4 Taza de [Maíz Zenú](#)
- 1/4 Taza de [arveja natural Zenú](#)
- 1/4 taza de pimentón rojo finamente picado
- 1/4 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de [champiñones tajados Zenú](#)
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1 taza de crema de leche

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. Agrega el pimentón, los champiñones, el maíz, las arvejas y la salsa soya.
3. Mezcla la crema de leche y la mayonesa.
4. En un molde especial para horno, pon una capa de arroz, un poco de la mezcla de maíz, otra de arroz, un poco de crema hasta terminar en crema.
5. Espolvorea con queso parmesano y lleva al horno hasta que dore.

Tip

Acompaña con queso cheddar para un toque delicioso.

Productos relacionados



[Pollo Con Champiñones Al Vino Zenú](#)



[Champiñones Tajados Zenú](#)



[Maíz](#)

También te puede gustar



3 julio, 2019



20 febrero, 2020



16 agosto, 2019

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →

Descubre más >



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** ▾