



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pollo con lentejas mediterráneas acompañado de cascós Zenú



Acompañamientos



10 marzo, 2021

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

Pollo con lentejas mediterráneas acompañado de cascós Zenú

Una opción diferente para tus almuerzos, Con las lentejas Zenú, descompílate en la cocina, alimentándote con confianza.

25 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 4 contra muslos de pollo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de pimentones variados picados en cuadros grandes
- 1 tallo de cebolla de rama picada en rodajas
- 2 dientes de ajo picado finamente
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de orégano seco
- 2 tazas de tomates muy maduros licuados

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Preparación

Cómo hacer Pollo con lentejas mediterráneas paso a paso:

1. Sazona el pollo con sal y pimienta. Dora el pollo por los dos lados en una cucharada de aceite. Reserva.
2. Saltea los pimientos en otra cucharada de aceite. Reserva.
3. Dora la cebolla con los ajos en otra cucharada de aceite. Agrega los tomates, la paprika, el orégano, las lentejas, las verduras y el caldo. Deja cocinar hasta que espese un poco.
4. Sazonar con sal y pimienta.
5. Acomoda el pollo y los pimentones, tapa, cocina por cinco minutos más y sirve con el perejil picado encima.
6. Acompaña con [papas en cascós Zenú](#).

Tip

Una preparación ideal para para acompañar con nuestras deliciosas papas en casco.

Productos relacionados



Lentejas



Maíz



Papas En Cascós

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



octubre, 2020

Pollo al horno, ensalada y salsa cremosa

Si tienes una celebración muy importante, prepara una rec...

[Conoce más](#) →



25 septiembre, 2020

Pollo con Champiñones

En esta oportunidad te traemos una preparación deliciosa ...

[Conoce más](#) →



20 agosto, 2019

Papas rancheras gratinadas

Ponle más sabor a la mesa con este delicioso plato gratin...

[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

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾