



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Receta de Arroz Marroquí con Chorizo Santarrosano



Para cenar



16 junio, 2021

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

Receta de Arroz Marroquí con Chorizo Santarrosano

Esta receta no solo llenará a tus comensales sino también tu cocina con un delicioso olor especiado. Una mezcla de sabores del mundo con condimentos, semillas, frutos secos y verduras que se completa con el delicioso toque colombiano del [Chorizo Santarrosano Zenú](#).

35 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 4 [Chorizos](#) cortados en rodajas gruesas
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1/2 taza de almendras
- 1/2 cebolla morada picada finamente
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1/2 cucharadita de jengibre rallado
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de curry

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 5 tazas de agua o caldo
- 2 cucharadas de arándanos o pasas
- 1/2 taza de zanahoria en lata

Para servir

- yogurt
- cilantro fresco picado

Preparación

1. Derrite la mantequilla y dora los chorizos. Reserva. 2. Agrega las almendras. Dora y reserva.
3. En la misma sartén dora la cebolla con el ajo y las especias. Agrega el arroz y Dora.
4. Vierte el agua y agrega el laurel, el jugo de limón, las zanahorias y los arándanos.
5. Sazonar con sal y cocina en fuego medio hasta que el agua se evapore y se hagan agujeros en el arroz, revuelve y acomoda los **chorizos** encima y agrega las almendras.
6. Tapa y cocina a fuego lento por 15 minutos. 7. Sirve con el yogur y el cilantro fresco picado.

Tip

acompaña con pan tostado y limón para el arroz.

Productos relacionados**Chorizo Santarrosano**
COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



diciembre, 2019

Alimentada con chorizo tipo santarrosano Zenú

Los nuevos sabores son para comer con los que mas quieres...

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

Lasagna de chorizo

Para una lasagna de otro nivel, incorpora como ingredient...

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

Croissant relleno de chorizo, queso, huevo y champiñones

¿Habías probado un croissant con chorizo ternera, adición...

[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** ▾