



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Arroz con pollo y salchichas



20 a 29 minutos



18 abril, 2022

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

Arroz con pollo y salchichas

No hay nada más rico que un almuercito casero, por eso te traemos una innovadora receta de arroz con pollo y salchicha para un almuerzo diferente ¡Déjate seducir por su queso gratinado al horno! ¡Conoce más!

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 1 1/2 taza pechuga de pollo cocida y desmechada
- 2 Cdas de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo
- 2 Cdas de tomate rojo finamente picado
- 1/2 taza de [Maíz Zenú](#)
- 1/2 taza de [Arvejas Zenú](#)
- 2 tajadas de [Mortadela de pollo Zenú](#) partido en julianas
- 3 [Salchichas de pollo Zenú](#) partida en rodajas delgadas

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Zenú.

TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

En una sartén caliente el aceite, sofríe la cebolla, ajo y el tomate.

Agrega el pollo, el maíz Zenú, el jamón, la salchicha, los vegetales y la salsa de tomate. Mezcla con con el arroz y queda listo para servir.

Productos relacionados



[Salchicha De Pollo Zenú](#)



[Arvejas Al Natural Zenú](#)



[Mortadela De Pollo Zenú](#)

También te puede gustar



7 septiembre, 2020

Cómo hacer arroz atollado?

L arroz atollado proviene del acéfico colombiano, espec...



26 marzo, 2021

Acompañamiento de papas glaseadas con miel y salsa d...

No importa si tienes una celebración, un almuerzo cotidia...



20 febrero, 2020

Albóndigas con platanitos y ensalada

Con este platr salsa con plat

COMPRAR PRODUCTOS ▾



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**

