



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Nuggets con arroz en tocineta



Recetas de arroz



17 julio, 2019

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

### Nuggets con arroz en tocineta

Con poco tiempo de preparación y con mucho sabor. Sorprende a tus invitados con este delicioso almuerzo.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- [Nuggets de pollo](#) 5 unidades
- Arroz blanco preparado
- [Tocineta Zenú](#) 4 lonjas
- Repollo morado
- Lechuga crespa
- Zanahoria
- [Maíz Zenú](#)
- Tomate cherry
- Zumo de limón 1 copa

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

**Zenú.**



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

finamente y la mezclas con el arroz blanco preparado.

2. Para la ensalada picas todos los vegetales, los mezclas con el zumo de limón y de naranja, agregas sal al gusto y maseras por unos minutos los vegetales antes de servir.

### Tip

Decora tu plato con la ralladura de naranja y dale ese toque especial inolvidable.

## Productos relacionados



[Nuggets De Pollo Apanados Zenú](#)



[Tocineta Ahumada Zenú](#)

## También te puede gustar



5 septiembre, 2020

**Cómo hacer fríjoles?**



17 julio, 2019

**Albóndigas Primavera**



25 septiembre, 2020

**Pollo con C**

**COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

[TOS](#) ▾ [RECETAS](#) ▾ [EMPRENDE](#) [NOSOTROS](#) [CURIOSIDADES](#) [CONTACTO](#)

Descubre más &gt;



## 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** ▾