



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Chorizo de ternera con arroz con garbanzos y chimichurri de maíz



Recetas de arroz



16 junio, 2021

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

Chorizo de ternera con arroz con garbanzos y chimichurri de maíz

Si te encanta tener en tu plato el balance perfecto entre arroz, verduras, proteína y granos, no dejes de probar esta receta donde el [Chorizo con ternera Zenú](#) aporta muchísimo sabor gracias a una propuesta de asado con chimichurri como nunca la habías probado. Descúbrela.

45 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Para el chimichurri

- 1 taza de cilantro
- 1 taza de perejil liso
- 2 dientes de ajo machacados
- 1/2 cebolla morada cortada finamente
- 1/2 taza de [maíz Zenú](#)
- 1/4 taza de pimentón rojo picado finamente

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1/2 cucharada de mantequilla
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa negra
- 1 cucharadita de Romero picado

Para el arroz

- 1/2 taza de arroz crudo
- 1/4 taza de [garbanzos](#)
- 1/4 taza de arvejas
- 2 cucharadas de aceite vegetal

Preparación

Para el chimichurri

1. Mezcla todos los ingredientes y sazona con sal y pimienta.

Para el arroz

1. En una olla pequeña, pon el arroz con 11/2 taza de agua. Sazona con sal y mezcla con el aceite.
2. Sirve los [chorizos](#) con el chimichurri y acompaña con el arroz con [garbanzos](#) y arveja.
3. Sofríe los chorizos en el aceite y la mantequilla. 4. Agrega la salsa y el romero.
5. Deja evaporar el líquido hasta que tomen aspecto más oscuro y reserva

Tip

Acompaña esta deliciosa receta con limón

Productos relacionados



[Chorizo Con Ternera Zenú](#)



[Garbanzos Al Natural](#)



[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



10 marzo, 2021

Arroz con lentejas, cebollas fritas y chorizo

Un almuerzo con toda la tradición, Prepara este delicioso arroz con le...

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

Receta de Arroz Marroquí con Chorizo Santarrosano

Esta receta no solo llenará a tus comensales sino también...

[Conoce más](#) →

10 junio, 2021

Receta de arroz paisa con Chorizo Antioqueño

¡Disfruta toda la tradición arriera en solo 15 minutos! T...

[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** ▾