



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > ¿Cómo hacer sopa de arroz?



13 abril, 2022

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

¿Cómo hacer sopa de arroz?

Prepara una sopa ideal para los almuerzos en familia, receta que se complementa desde lo proteico hasta obtener su toque colombiano.

60 min.

6 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 tallo de apio finamente picado
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 tallos de cebolla larga finamente picada
- 1 libra de papa criolla en cubos medianos
- 1 libra de papa sabanera en cubos medianos
- 1 taza de arroz
- 3 tomates rojos sin piel y sin semillas licuados
- 2 litros de agua

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 lata de [ensalada con maíz y champiñones zenú](#)
- 2 latas de [albóndigas en salsa enlatadas Zenú](#)
- ¼ de taza de cilantro fresco
- **Para acompañar**
- 2 aguacates
- 2 cebollas moradas en plumas
- ½ de taza de cilantro fresco
- el zumo de 2 limones

Preparación

1. En una olla grande agrega el aceite de oliva y sofríe el apio, la cebolla blanca, la cebolla larga, la papa criolla y la papa sabanera hasta que los ingredientes estén dorados. Agrega el arroz y sigue revolviendo hasta que tome un color más blanco, adiciona el tomate licuado y deja sofreír 3 minutos más.
2. Ahora añade el agua, las hojas de laurel, la cúrcuma, la sal, el comino y el caldo de gallina desmenuzado. Cocina durante 30 minutos hasta que el arroz esté cocido y el caldo haya espesado. En este punto rectifica la sal.
3. Agrega la lata de ensalada de maíz y champiñones Zenú a la sopa, mezcla hasta integrar y finaliza con cilantro fresco.
4. En una sartén diferente calienta las albóndigas en salsa enlatadas Zenú.
5. Para el acompañamiento mezcla la cebolla en plumas con el cilantro y el zumo de limón.
6. Cuando tengas todos los ingredientes listos sirve la sopa con las cebollas, las albóndigas calientes por encima y acompaña de aguacate.

Productos relacionados



**ALBÓNDIGAS EN
SALSA NAPOLITANA 162g**

[Albóndigas En Salsa
Enlatadas Zenú](#)

 **COMPRAR
PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



3 abril, 2022

Sopa de arracacha

Disfruta esta deliciosa sopa
compañía del tradicional cho...

[Conoce más](#) →

23 abril, 2020

Sopa de arvejas y jamón

Una deliciosa opción para
compartir y disfrutar a la hora...

[Conoce más](#) →

23 abril, 2020

Sopa de papa y maíz con jamoneta crocante

Un almuerzo ligero y delicioso que
despertará tus sentidos.

[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** ▾