



Arroz atollado muy colombiano

Este plato tiene diferentes variantes en su receta debido a la cantidad de ingredientes que lleva. Unos lo prefieren con salchichas y no con longanizas, pero hoy, les vamos a enseñar una preparación que contiene de todo un poquitín. Es más, siéntete libre de adaptarlo con los ingredientes que estés acostumbrada.

Ingredientes:

2 tazas de arroz cocinado en tu **arroceras Universal®**
4 tazas de caldo de pollo, prepáralo con esta [receta](#)
1 libra de costillas de cerdo, prepáralas con esta [receta](#)
Media libra de tocineta
1 pechuga de pollo, prepáralo con esta [receta](#)
1 longaniza parrillera
3 tallos de cebolla
Tres tazas de tomate
3 tazas de papa colorada cocinada
2 dientes de ajo
1 cucharada pequeña de cilantro
Comino, sal, pimienta y color al gusto

Preparación:

Paso 1. Corta

Con tu **cuchillo mil pan Incametal®** corta en trozos pequeños los 3 tallos de cebolla, corta en cuadritos pequeños los tomates y corta en láminas los 2 dientes de ajo.

Paso 2. Fríe

Fríe en tu **sartén Universal®** la cebolla hasta que quede transparente y el ajo hasta que quede dorado. Luego, añade el tomate y deja todo a fuego medio durante 5 minutos.

**Paso 3. Añade**

Agrega el comino, la sal, la pimienta y el color, 1 o 2 tazas de caldo de pollo según la capacidad del sartén y deja cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Retira la mezcla del fuego y reserva.

Paso 4. Cocina

En otra sartén diferente, fríe las costillas de cerdo, la tocineta, la longaniza, las papas y el pollo. Cuando esté todo dorado, retira el sartén del fuego y reserva.

Paso 5. Agrega

Añade a tu olla **Universal®** la grasa de las carnes cocinadas. Agrega al sartén del paso 4, el arroz y el resto del caldo de pollo, deja cocinar el arroz hasta comience a abrirse.

Paso 6. Añade

Agrega el contenido de las dos sartenes a la olla y deja que todo se cocine a fuego lento por 10 minutos.

Paso 7. Finaliza

Ya tienes listo tu arroz atollado, ahora agrégale el cilantro y sirve.