

El sabor de la tradición colombiana SE COMBINA



Encuentra más recetas
escaneando este QR



RECETARIO

ARROZ CREMOSO CON CHORIZO



4

Porciones



45

Minutos



INGREDIENTES

- 1 taza de **arroz Florhuila Platino**
- 4 cucharadas de **Aceite Premier Oliva Extra Virgen**
- 3 tazas de caldo de res o de pollo
- 2 chorizos cortados en rodajas
- 1/2 cebolla cabezona picada
- 1/4 de pimentón picado
- 2 cucharadas de paprika
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita sal
- 1 lata de tomates
- Cascos de limón
- Cilantro picado

PREPARACIÓN

- En un sartén grande, agregar el **Aceite Premier Oliva Extra Virgen** y sofreír los chorizos a fuego alto, cuando estén dorados, agregar la cebolla, el pimentón, la sal, el ajo y la paprika. Mezclar hasta integrar todos los ingredientes y cocinar por 5 minutos. Adicionar la lata de tomates pelados y continuar cocinando a fuego alto por 5 minutos.
- Después, agregar el **arroz Florhuila Platino** y el caldo y dejar cocinar hasta que el arroz esté listo. Servir y finalizar agregando cilantro picado.

¡Y a disfrutar del sabor de la tradición colombiana con Premier y Florhuila!

MOLDE DE ARROZ CON ATÚN



4

Porciones



45

Minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de **arroz Florhuila Platino**
- 4 cucharadas de **Esparcible Premier con sal**
- 2 tazas de agua
- 1 cebolla cabezona picada
- 2 tallos de apio picados
- 1/4 de pimentón picado
- 1 lata pequeña de maicitos
- 2 latas de atún
- Cebollín picado
- 1/2 taza de suero costeño
- 1/4 de taza queso mozzarella rallado
- Queso parmesano
- 1/2 cucharada de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- En una olla pequeña a temperatura alta derretir dos cucharadas de **Esparcible Premier con sal**, agregar la mitad de la cebolla picada, una pizca de sal y sofreír por unos minutos. Agregar el **arroz Florhuila Platino** y mezclar. Después, agregar el agua y dejar cocinar a fuego alto hasta que se absorba todo el líquido, tapar y bajar el fuego para terminar de cocinar por 15 minutos.
- Cuando el arroz esté listo y aún caliente, mezclar con el suero costeño y el queso mozzarella. En una sartén derretir dos cucharas de **Esparcible Premier con sal** y agregar la cebolla restante, el pimentón, el apio, los maicitos, el orégano, sal y pimienta al gusto. Revolver hasta integrar muy bien todos los ingredientes, agregar el atún y el cebollín. Reservar.
- En un molde para horno, poner una base de la mezcla del arroz, luego una capa de la mezcla del atún y tapar con más arroz, finalizar con queso mozzarella y parmesano para llevar al horno a 180 °C durante 15 minutos aproximadamente o hasta que gratine.

¡Y a disfrutar del sabor de la tradición colombiana con Premier y Florhuila!

ARROZ MARINERO



4

Porciones



45

Minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz **Florhuila Platino** previamente cocido
- 4 cucharadas de **Aceite Premier Oliva Extra Virgen**
- 1 cucharada de **Esparcible Premier Line**
- 2 tazas de caldo o fondo de pescado
- 400 g de mix de mariscos
- 1/2 taza de almejas
- 3 dientes de ajo finamente picado
- 1 tallo de cebolla picada
- 2 tomates picados o rallados sin piel
- 1 pimentón picado en cubos pequeños
- 1 tallo de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1 pizca de achiote en polvo
- Zumo de 1/2 limón
- Ralladura de 1 limón
- 80 g de vino blanco
- Cilantro picado al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- En una olla agregar dos cucharadas de **Aceite Premier Oliva Extra Virgen**, el arroz **Florhuila Platino**, achiote en polvo, ralladura de limón, zumo de limón, fondo de pescado y sal. Cocinar hasta que el líquido se evapore, bajar el fuego, tapar, seguir cocinando durante 30 minutos o hasta que el arroz esté cocido. Reservar.
- En un sartén caliente con **Aceite Premier Oliva Extra Virgen** sellar los mariscos, retirar y reservar. En el mismo sartén, agregar **Esparcible Premier Line** y sofreír la cebolla, ajo, pimentón, tomillo y laurel. Agregar el vino y cocinar hasta que se evapore. Después,
- agregar el tomate, las almejas y dejar cocinando por 5 minutos, retirar las almejas y agregar los mariscos y cocinar por 2 minutos. En un bowl, agregar el arroz y la mezcla de mariscos, revolver hasta incorporar todos los ingredientes. Servir y finalizar agregando cilantro picado.

¡Y disfruta del sabor de la tradición colombiana con Premier y Florhuila!

AREPAS RELLENAS



Porciones

Minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz **Florhuila Platino** previamente cocido
- 2 cucharadas de **Esparcible Premier** con sal
- 2 cucharadas de **Aceite Premier Girasol**
- 200 g de queso costeño rayado
- 4 cucharadas soperas de agua tibia
- 250 g de sobrebarriga desmechada previamente cocida
- 1 cebolla larga finamente picada
- 2 tomates picados sin piel
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- 1 lata de maicitos
- Suero costeño al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- En un recipiente incorporar el **arroz Florhuila Platino** previamente cocido, el queso rallado, la **Esparcible Premier con sal** y el agua. amasar hasta integrar los ingredientes y obtener una masa liza y homogénea.
- Dar forma de arepa, llevar a la plancha con **Esparcible Premier con sal** por 5 minutos cada lado o hasta que tome color dorado. En un sartén caliente con **Aceite Premier girasol** sofreír cebolla, ajo y tomate, dejar cocinar por 5 minutos. Agregar la carne desmechada, los maicitos, integrar bien los ingredientes y cocinar durante 3 minutos. Reservar.
- Para rellenar las arepas cortar por la mitad con la ayuda de un cuchillo, agregar la carne desmechada, servir y acompañar con suero costeño.

¡Y a disfrutar del sabor de la tradición colombiana con Premier y Florhuila!



ARROZ CON CARNES



4

Porciones



45

Minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz **Florhuila Platino**
- 4 cucharadas de **Aceite Premier Girasol**
- 1 cucharada de **Esparcible Premier con sal**
- 2 tazas de agua o caldo de pollo
- 250 g de carne de cerdo (milanesa) cortado en cubos
- 250 g de chorizo cortado en medialunas
- 250 g de carne de res cortada en cubos
- 1 pechuga de pollo cortada en cubos
- 1 tallo de cebolla larga picada
- 2 tomates sin piel picados o rallados
- 4 dientes de ajo
- 1 pimentón picado
- 125 g de maicitos en lata
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 1 pizca de achiote
- Cilantro picado al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- En un sartén caliente con **Aceite Premier girasol y Esparcible Premier con sal**, sellar las carnes por unos minutos hasta que tomen color dorado.
- Añadir cebolla, ajo, tomate, pimentón, maicitos, salsa de tomate, achiote, sal y pimienta al gusto y revolver, cocinar por unos minutos, incorporar el **arroz Florhuila Platino**, el caldo de pollo, tapar, bajar el fuego a mínimo, cocinar durante 20 minutos o hasta que el grano esté cocido.
- Cuando la preparación esté lista, servir con un poco de cilantro picado al gusto.

¡Y disfruta del sabor de la tradición colombiana con Premier y Florhuila!



*¡El Arroz de los
Colombianos!*