

Arroces de Colombia

Descubre las mejores
recetas con:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

Síguenos en:



¡Bienvenidos a este viaje gastronómico!

*La vida está formada de momentos **¡SUPREMOS!** y la navidad trae consigo la ocasión perfecta para unir a nuestras familias y amigos, por esto te invitamos a acompañarnos en un recorrido por recetas con sabores colombianos únicos y que tendrán como ingrediente protagonista el arroz.*

Queremos llenar tu mesa de ilusiones, recuerdos y tradiciones, así seremos parte de esos momentos de celebración y sonrisas que invadirán tu hogar de energía positiva.

¡TE DESEAMOS UNA FELIZ NAVIDAD Y UN SUPREMO 2021!



SUPREMO

Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

Índice de recetas

Acompáñanos en este delicioso viaje gastronómico por los arroces típicos de nuestra tierra, sabemos que la riqueza de Colombia también está en sus recetas y por esto queremos compartirte las muchas formas de preparar Arroz Supremo.

-  Arroz Supremo paisa - Antioquia
-  Arroz Supremo de lisa - Barranquilla
-  Arroz Supremo llanero - Llanos orientales
-  Arroz Supremo con frutos del mar - Costa caribeña
-  Arroz Supremo atollado- Cali
-  Arroz Supremo Bochínche- Chocó
-  Arroz Supremo con pollo colombiano
-  Arroz Supremo trifásico colombiano
-  Arroz con leche



SUPREMO

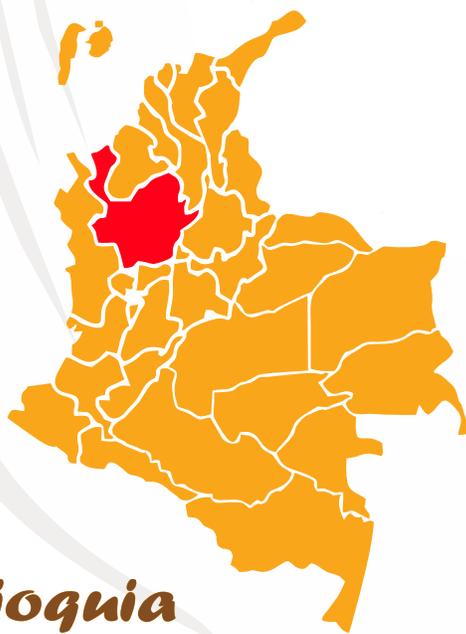
Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

2 tazas de Arroz Supremo Premium
4 tazas de caldo de pollo
5 chorizos
300 gramos de chicharrón
200 gramos de tocineta
1 lata de maíz tierno
3 plátanos maduros
1 cebolla roja
1/2 taza de habichuelas
1 diente de ajo
1 pimentón verde
2 tomates maduros
1 cdas de aceite
1 manojo pequeño de perejil
Comino, color, pimienta y sal al gusto



Antioquia

Arroz Paisa



60 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Prepara el arroz Supremo Premium como normalmente lo haces, pero en lugar de agua usa caldo de pollo.
2. Agrega el chicharrón y el chorizo en un sartén a fuego alto y cuando esté crujiente déjalo escurriendo para quitar el exceso de grasa.
3. En otro sartén, pon a sofreír la tocineta en su propia grasa.
4. Sofríe el plátano en el aceite de la tocineta, deja escurrir.
5. Para preparar el hogao agrega en un sartén la mantequilla, cebolla, el tomate y el pimentón. Deja que se cocinen un poco sin dejar que se disuelva por completo.
6. Corta finamente el perejil para darle color y frescura al arroz.
7. Retira todo el exceso de agua de la lata de maíz.
8. Revuelve cuidadosamente los ingredientes en la olla del arroz y estará listo para servir.
9. Te aconsejamos acompañar esta preparación de una fresca ensalada.

Tip Supremo:

Asegúrate que el arroz este listo y perfectamente cocido antes de integrar todos los ingredientes, no aconsejamos terminar de cocinar el arroz con todos los ingredientes por que se volverá una especie de masa.



*Imagen de referencia
*Freepik



SUPREMO

Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

Arroz de Lisa

500 gramos Lisa (Pescado de mar)
2 tazas de arroz Supremo más Vitarroz Plus
1 taza leche de coco
1 taza de caldo (puedes utilizar el caldo del pescado)
4 tazas de agua
1 cebolla cabezona
Aceite al gusto
2 dientes ajo
2 cebollas largas
2 zanahorias
Ají, sal, comino perejil, al gusto
4 tomates chontos
1 pimentón rojo



60 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Primero para preparar las lisas, déjalas en agua fría por una hora para quitarles todo el exceso de sal.
2. Cocina a fuego lento en una olla con agua limpia, cuando estén cocidas desmenuzar quitándoles todas las espinas.
3. Prepara un guiso estilo hogao con aceite, cebolla, pimentón, zanahoria y ajo, esto lo puedes sazonar a tu gusto, mezcla muy bien la carne de las lisas hasta integrar.
4. A la mezcla anterior agrega arroz Supremo más Vitarroz Plus y sofríe un poco para integrar los ingredientes. Deja cocinar por 2 minutos, ahora agrega la leche de coco, el agua y deja hervir hasta que se seque. Tapa hasta que el agua se absorba completamente.



Barranquilla

Tip Supremo:

Te aconsejamos acompañar esta preparación de una fresca ensalada.



Síguenos en:



SUPREMO

*Imagen de referencia

*Freepik

WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

Arroz Llanero

2 tazas de arroz Supremo con fideos doraditos
4 tazas de agua o caldo
1 cola de res
2 cdas de manteca de cerdo o ¼ de aceite
2 cebollas cabezonas grandes
1 pimentón rojo
2 tomates chontos
2 ajíes dulces
1 lata pequeña de guisantes
1 lata pequeña de maíz entero
1 ajo picado
Sal y pimienta al gusto



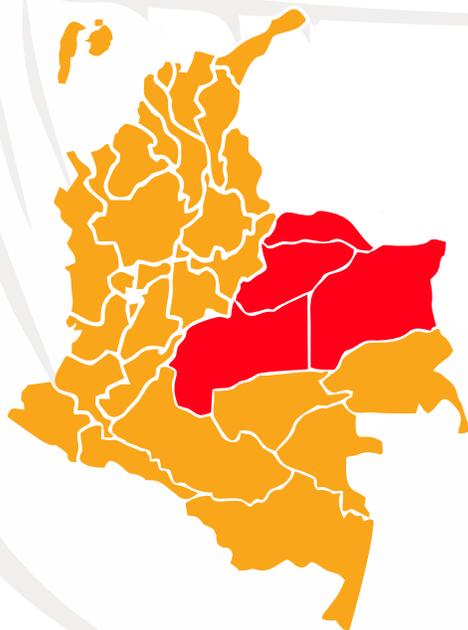
90 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Corta la cola de res en trozos pequeños, agrega 2 litros de agua en una olla y salpimentarla al gusto para cocinar la cola por 1 hora aproximadamente.
2. Agrega la manteca de cerdo o el aceite en otro sartén a fuego lento, luego agrega los ajos cortados en trozos muy pequeños y las cebollas cabezonas picadas. Dora muy bien y revuelve constantemente, cuando tengan una tonalidad doradita agregas los pimentones, los tomates y el ají. Tapa la olla y déjala a fuego bajo unos 10 minutos.
3. Cuando la cola esté en su punto, debes medir el caldo. Lo ideal es que sean 7 tazas de caldo, si no tienes la cantidad exacta puedes completar con agua.
4. Una vez tengas la cola lista, agrega el caldo en una olla y el arroz Supremo con fideos doraditos, los vegetales y revuelve muy bien para que los sabores se integren. Este es un buen momento para probar y rectificar sabores. Tapa la olla y deja que se cocine el arroz.
5. Recuerda que el arroz debe quedar con suficiente caldo, y puedes servir en un plato hondo o sopero



Llanos Orientales

Tip Supremo:

Te recomendamos acompañar este delicioso arroz con tajadas de plátano, yuca, arepa y aguacate, esto le dará esa mezcla de sabores únicos que harán aún más completa tu preparación.



*Imagen de referencia
*Freepik

Síguenos en:

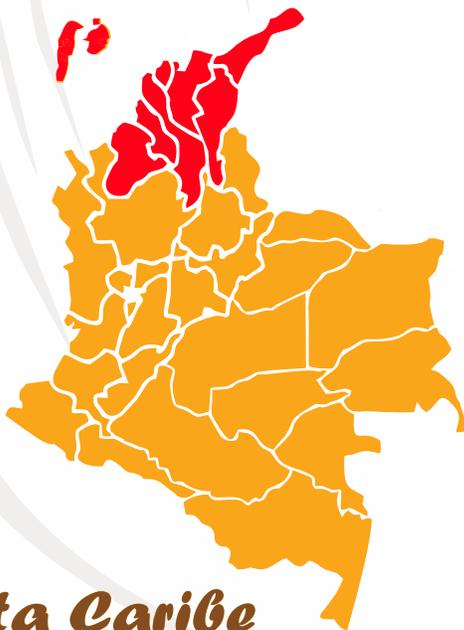


SUPREMO

WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

3 tazas de arroz Supremo Premium
6 tazas de agua
500 gramos de langostinos
500 gramos de calamar blanco
500 gramos de calamar morado
500 gramos de camarones
500 gramos de róbalo
1 pimentón
50 gramos de perejil
1 diente de ajo
1 cda de aceite vegetal o mantequilla
1 cda de achiote
500 gramos de guiso criollo



Costa Caribe

Arroz Frutos del Mar



60 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Pela y limpia los langostinos y los camarones.
2. Pica el róbalo en cuadritos y agrega pimienta al gusto.
3. En un recipiente aparte, hierva agua con sal y agrega el arroz Supremo Premium; cuando seque el arroz, baja el fuego y tápalo hasta que esté cocinado.
4. En un sartén calienta el aceite, agrega el ajo picado y déjalo a fuego bajo por 2 minutos. No lo dejes dorar tanto tiempo para evitar que pierda su sabor original.
5. Agrega el perejil, el pimentón, el róbalo, los langostinos, los camarones, el guiso criollo, los calamares blancos y morados, la sal y el achiote.
6. Cocina brevemente, hasta que los langostinos y camarones estén cocidos. No más de cinco minutos.
7. Finalmente, integra el arroz con la mezcla de frutos del mar y sirve caliente.



Tip Supremo:

Puedes acompañar este platillo con una deliciosa ensala fría. Te recomendamos las siguientes:

- Ensalada de repollo morado con zanahoria y queso parmesano.
- Ensalada de queso, tomate y aceitunas.
- Ensalada de apio y piña.



*Imagen de referencia
*Freepik



SUPREMO

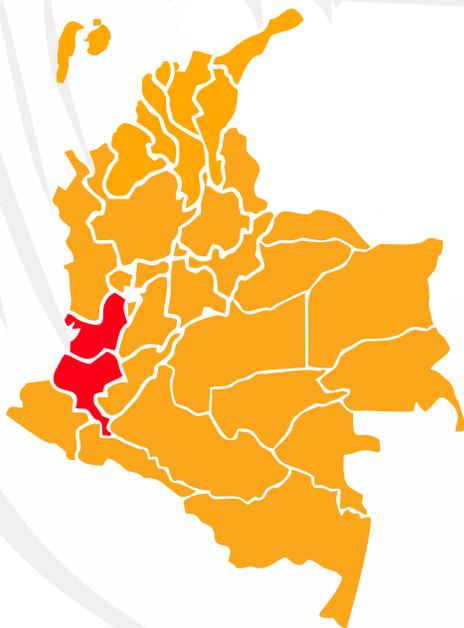
Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

2 tazas de arroz Supremo fideos doraditos
2 tazas de papa criolla
100 gramos de lomo de res
100 gramos de costillitas de cerdo
100 gramos de lomo de cerdo
100 gramos de pollo
2 tallos de cebolla larga
2 tazas de tomate chonto
3 taza de caldo de pollo
½ cucharadita de cilantro
1 cda de pasta de tomate
4 cdas de aceite vegetal
2 cdas de azafrán
2 dientes de ajo finamente picados
Sal y pimienta al gusto



Valle del Cauca

Arroz Atollado



60 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Para el hogao: En una sartén caliente agrega la cebolla larga y déjala cocinar hasta que esté transparente. Agrega el ajo y dóralo junto con el tomate. Déjalo cocinar durante cinco minutos a fuego medio, sazónalo.
2. Agrega un poco de caldo para remojar la preparación y déjalo cocinar durante 10 minutos a fuego lento hasta que la mezcla comience a espesar.
3. Retira del fuego y reserva.
4. Aparte, en otra sartén caliente, adiciona el aceite vegetal y sofríe la costilla de cerdo, la carne de res, las papas y el pollo. Retíralos y reserva.
5. Agrega a las carnes, el arroz y el caldo de pollo, suficiente para que se cocine y quede bastante caldoso. Déjalo cocinar hasta que el grano comience a abrirse.
6. Agrega el hogao, dejando cocinar durante 15 minutos más hasta que todos los ingredientes estén bien cocidos y el arroz haya absorbido el sabor de las carnes.

Tip Supremo:

Sirve acompañado de trocitos de huevo cocido y cilantro finamente picado, también una fresca ensalada dará un toque aún más natural a tu comida.



SUPREMO

Síguenos en:

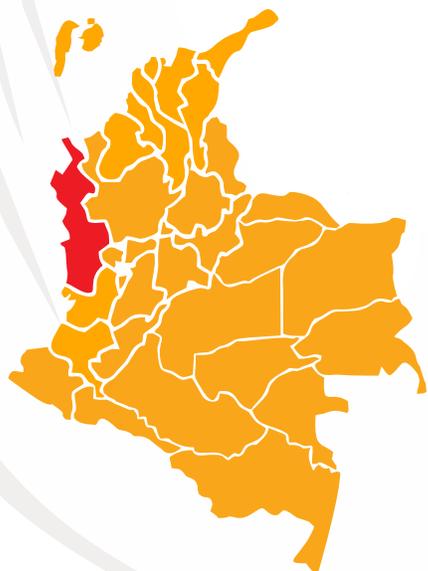


*Imagen de referencia
*Freepik

WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

2 tazas de arroz Supremo Natuarroz integral
6 tazas de agua
1 zanahoria rallada
½ taza de habichuelas
1 taza de arvejas
1 cebolla larga
1 cebolla cabezona
1 ajo picado
3 tomates maduros
2 pimentones rojos
1 cubito de caldo de gallina
2 libras de queso costeño
1 libra de longaniza
10 salchichas
1 pechuga de pollo desmechada
½ cucharadita de bija (fruta que es usada como colorante para alimentos), puedes sustituir por achiote
Sal al gusto



Chocó

Arroz Bockinche



40 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Para la preparación del guiso del arroz pica finamente el tomate, la cebolla larga, cebolla cabezona, el pimentón y las habichuelas. Machaca el ajo, ralla la zanahoria, prepara las arvejas y disuelve el caldo de gallina en ½ taza de agua tibia junto a la bija/ achiote para que no queden grumos, todo esto lo sofríes en 3 cucharadas de aceite.
2. En otro sartén cocina la pechuga de pollo, reserva y deja enfriar para desmechar.
3. Aparte se cocina la pechuga; cuando ya está cocida dejas enfriar y luego se desmenuza.
4. En otra olla preparas el arroz Supremo Natuarroz integral como acostumbres a hacerlo sin exceder la sal, el resto de los ingredientes potenciará su sabor.
5. Cuando el arroz Supremo esté listo, agrega longaniza, salchicha, el pollo desmechado y el guiso preparado. Se cocina 20 minutos a fuego bajo.

Tip Supremo:

El secreto para preparar un buen arroz integral, está en la cantidad de agua. lo ideal, es que por cada taza de arroz pongamos 3 tazas de agua.



*Imagen de referencia
*Freepik



SUPREMO

Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo (cocidas y desmechadas)
4 tazas de arroz Supremo Natuarroz integral
2 tazas con mix de verduras (zanahoria, arvejas y habichuela)
3 tazas de caldo de pollo
1/2 taza de cebolla cabezona
1/2 taza de tomate picado
1/4 taza de salchicha picada
1 diente de ajo
1 sobre de sazón con azafrán
3 cdas de aceite
Sal al gusto



60 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Calienta el aceite en una olla grande a fuego bajo.
2. Sofríe la cebolla por dos minutos o hasta que se vea transparente.
3. Agrega el pimentón, tomate y ajo picados y revuelve hasta que tomen un color dorado.
4. Agrega el arroz Supremo Natuarroz integral y revuelve.
5. Añade el caldo de pollo, las verduras restantes, el azafrán y la sal al gusto. Revuelve y deja cocinar a fuego medio por aprox. 15 minutos o hasta que seque el arroz.
6. Agrega el pollo y la salchicha.
7. Revuelve, tapa la olla y cocina a fuego bajo por 10 a 15 minutos más hasta que el arroz esté suave.



Colombia

Tip Supremo:

Para hacer más intensos los sabores de esta receta, te recomendamos sofreír el pollo antes de añadirlo a la preparación, esto mantiene lo jugoso del pollo preservado en sabor.



*Imagen de referencia
*Freepik



SUPREMO

Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

Arroz Trifásico

- 1 libra de carne de cerdo
- 1 libra de carne de res
- 1 pechuga grande de pollo
- 3 tazas de arroz Supremo más Vitarroz Plus
- 7 champiñones
- 2 puñados de raíces chinas
- 4 cdas de aceite
- 3 cdas de salsa soya
- 3 zanahorias
- 5 salchichas
- 2 cebollas cabezonas
- 3 pimentones rojos
- Sal al gusto



60 MINUTOS



6-8 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Corta en julianas las zanahorias, los pimentones y las cebollas cabezonas. Reserva las verduras.
2. Por otra parte, cocina el arroz Supremo más Vitarroz Plus, de forma tradicional, con el doble de agua sazonando al gusto hasta que este hecho y suelto.
3. Mientras se hace el arroz Supremo más Vitarroz Plus, corta las carnes en cubos, el pollo, la carne de res, las salchichas y el cerdo.
4. Cuando lo tengas todo cortado, calienta una sartén con un hilo de aceite y sofríe cada carne (menos las salchichas) por separado hasta sellar. Reserva.
5. Saltea en un poco de aceite la cebolla, los pimentones, las zanahorias y las raíces chinas. Agrega al final chorritos de salsa de soja y remueve todo bien.
6. Ahora que ya tienes todo listo por separado, lo último que debes hacer para terminar el arroz tres carnes, es colocar el arroz Supremo más Vitarroz Plus en una olla grande y mezclar con todas las preparaciones anteriores.



Colombia

Tip Supremo:

Te recomendamos acompañar este plato con una deliciosa ensalada que dará frescura y balance a tu plato.



SUPREMO

Síguenos en:



*Imagen de referencia

*Freepik

WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO

INGREDIENTES

1 tazas de arroz Supremo más Vitarroz Plus
1 1/2 taza de agua
1/2 taza de leche condensada
1/2 taza de crema de leche
1/2 taza de leche entera
2 yemas de huevo
10 gramos de ralladura de limón
3 gramos de canela en polvo
1/2 taza de uvas pasas (opcional)
1/2 taza de coco rallado (opcional)
1/2 taza de queso mozzarella rallado

(opcional)
Clavos al gusto



45 MINUTOS



4 PORCIONES

PREPARACIÓN:

1. Prepara el arroz Supremo más Vitarroz Plus de forma tradicional, sin sal. En la preparación agrega la canela y los clavos de olor.
2. Cuando seque el agua, añade poco a poco la leche entera y deja el arroz a fuego bajo. Revuelve sin parar para evitar que se pegue.
3. Agrega la ralladura de limón al arroz mientras se está cocinando (Cuela la ralladura antes de agregarla para evitar residuos).
4. En un recipiente aparte, bate la leche condensada, luego agrega la crema de leche y dos yemas de huevo. Revuelve constantemente hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
5. Cuando el arroz esté cocinado, agrega la mezcla de leche condensada y revuelve constantemente.
6. Para servir, agrega las uvas pasas, canela y el coco rallado. (ingredientes opcionales). También puedes acompañar con queso mozzarella.



Colombia

Tip Supremo:

Una olla antiadherente te facilitará el proceso de cocción para evitar que se pegue.

No cocines el arroz con azúcar es suficiente la dulzura de la leche condensada.

Si quieres darle un toque diferente y delicioso puedes agregarle a tu preparación cacao en polvo y chocolate derretido, así como la fruta que más te guste.



*Imagen de referencia
*Freepik



SUPREMO

Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO



¡PÁSATE DE LO BUENO A LO SUPREMO!



Síguenos en:



WWW.ARROZSUPREMO.COM.CO