Calentao Doria

Calentao Doria a la Maribel Chaves

Ingredientes

- 1 paquete de Fideos Doria sabor Ranchero de 250 Gr
- 1 taza de arroz lavado previamente
- 1 taza de agua
- 1 lata de frijoles Antioqueños con Tocino Zenú x 380 g
- 1/2 libra de carne de cerdo pulpa picada
- 1 cucharada de aceite
- 4 chorizos Antioqueño Zenú
- 4 cucharadas de hogao o guiso preparado
- Sal

Preparación

1. Sofreímos los Fideos Doria sabor Ranchero en el aceite caliente revolviendo constantemente para que no se quemen; cuando estén ligeramente dorados agregamos el agua y la sal.
2. Dejamos hervir y agregamos el arroz, esperamos hasta que seque, tapamos y dejamos durante 20 minutos más a fuego lento.
3. En otra sartén con aceite sofreímos la carne de cerdo por todos los lados, agregamos 4 chorizos cortados en tajaditas, luego agregamos hogao, el arroz, los frijoles y mezclamos durante unos minutos.
4. Servimos el calentao con un poco de hogao por encima y acompañamos cada plato con 1 huevo frito, 2 tajadas de maduro y una tajada de aguacate.

Acompañamiento:

4 Huevos fritos
 tajadas de plátano maduro
 1 aguacate