



Calentado de Fideos Sabor Ranchero

Calentado de Fideos Sabor Ranchero Doria

Ingredientes

- 1 Paquete de Fideos Sabor Ranchero Doria de 250gr
- Aceite Vegetal al gusto
- Arroz Blanco
- 150gr de Tocineta picada Zenú
- Frijoles del Rancho Zenú de 220gr
- 1 Plátano Maduro en Tajadas
- 1 Cebolla picada
- 1 Tomate picado
- Sal y Pimienta al gusto
- Ajo en polvo al gusto
- Queso rallado al gusto

Preparación

1. En una olla, ponemos 2 cucharadas de aceite, y agregamos los Fideos Sabor Ranchero Doria para que se sofrían. Adicionamos el arroz y sofreímos durante 2 minutos, añadimos las dos tazas de agua, la sal y el ajo en polvo, dejamos que seque.
2. Una vez seco se tapa y se deja en fuego bajo.
3. Mientras tanto, en un sartén, ponemos la tocineta y dejamos que se cocine con su propia grasa, esperamos a que esté cocinada y la ponemos en una cama de servilletas para retirar el exceso de grasa.
4. En el mismo sartén ponemos los frijoles del rancho Zenú a que se calienten, cuando estén los reservamos. Sofreímos en un poco de aceite las tajadas de plátano hasta que estén doradas por ambos lados.
5. Para hacer el hogao, en un sartén con un poco de aceite vegetal, ponemos a fuego bajo la cebolla y el tomate picado. Esperamos a que empiece a espesar y le agregamos un poco de agua y crema de leche al gusto. Dejamos que se termine de cocinar.
6. Para el acompañamiento, en una cacerola ponemos mantequilla y esperamos a que se derrita, una vez esté, rompemos el huevo, le agregamos un poco de sal al gusto y esperamos a que se cocine tapado.
7. Por último, mezclamos el arroz con Fideos Sabor Ranchero Doria, el hogao, la tocineta y los frijoles rancho Zenú.
8. Cuando vayamos a servir el calentado de Fideos Sabor Ranchero Doria, le ponemos las tajadas de plátano maduro a un lado,

esparcimos queso rallado y por último los 2 huevos fritos en la parte superior del calentado.

9. Cuando quieras cambiar el menú de todos los días, el calentado de Fideos Sabor Ranchero Doria es tu mejor opción.

Acompañamiento:

2 Huevos
 mantequilla