



# Arroz al vino con Salchichón Zenú

**Tiempo de preparación:** 30 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

**450g** Salchichón Tradicional Zenú

**3 cdas.** de cebolla

**3 cdas.** de aceite de oliva

**2 cdas.** de mantequilla

**2** tazas de Arroz

**1/2** taza de vino tinto

**1 1/2** taza de caldo

**3** puerros

**4 cdas.** de parmesano

## Preparación

- 1.** Pica finamente la cebolla para dorarla en el aceite de oliva y en 1 cucharada de mantequilla. Agrega el arroz y el **Salchichón Tradicional Zenú** en rodajas hasta sofreírlos, y adiciona el vino, dejándolo evaporar y revolviendo todo ocasionalmente.
- 2.** Añade el caldo por tazas y revuélvelo de vez en cuando. Al evaporarse, adiciona más caldo hasta que quede al dente más o menos durante 15 minutos. Incorpora el puerro, déjalo 2 minutos más, retíralo y agrega la mantequilla, el queso parmesano rallado, mezcla todo y sirve caliente.
- 3.** Para darle más sabor al arroz, puedes cambiar el **Salchichón Zenú** por **Chorizo con Ternera** o **Antioqueño Zenú**.

**Zenú**