

Bandeja Paisa

Tiempo total	Porciones
varía	8

Ingredientes

- [Carne en Polvo Estilo Colombiano](#)
- [Frijoles Rojos Estilo Colombiano](#)
- [Hogao \(Salsa Estilo Colombiano\)](#)
- [Arepas Estilo Colombiano](#)
- [Chicharrones Estilo Colombiano](#)
- [Plátanos Maduros](#)
- 2 tazas de arroz blanco
- 8 chorizos frescos
- 8 huevos grandes
- 2 limas, para los gajos
- 2 aguacates maduros

Pasos

1. Prepara la [Carne en Polvo Estilo Colombiano](#), los [Frijoles Rojos Estilo Colombiano](#), el [Hogao \(Salsa Estilo Colombiano\)](#), las [Arepas Estilo Colombiano](#), los [Chicharrones Estilo Colombiano](#) y los [Plátanos Maduros](#) siguiendo las indicaciones de cada receta.
2. Cocina el arroz y el chorizo siguiendo las indicaciones del empaque. Fríe 8 huevos, corta las limas en 4 gajos cada una y el aguacate en cuartos. Arma cada plato con porciones iguales de cada receta, 1 chorizo, 1 huevo frito, 1 gajo de lima y ¼ de aguacate; sirve.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/1 de receta: Calorías 2150, Grasa Total 146g, Grasas Saturadas 42g, Grasas Trans 0g, Colesterol 355mg, Sodio 3250mg, Carbohidratos 146g, Fibra 16g, Azúcares 38g (Incl. 2g Azúcares Añadidos), Proteína 68g, Vitamina D 10%, Calcio 15%, Hierro 50%, Potasio 60%