



Coopeliberia es una organización dedicada a la industrialización, comercialización y distribución de arroz y sus subproductos.

Fue constituida como Cooperativa de Productores Independiente de Liberia el 6 de mayo de 1984 e inscrita en el Departamento de Organizaciones Sociales del Ministerio de Trabajo y Seguridad, con 38 socios fundadores. En la actualidad se cuenta con 34 asociados.



Comercializamos 3 marcas de granos:
Arroz Sabanero (Frijoles Sabanero)
Arroz Boyero
Arroz Castellano

Arroz Guanacasteco



Preparación:

En pirex ovalado sofreír el aceite, cebolla, chile dulce y ajo por 5 minutos. Agregar chorizo, apio, achiote, salsa inglesa, orégano, hoja laurel, zanahoria y tomate; tapar y cocinar por 10 minutos. Sacar y presionar con tenedor para desmenuzar el chorizo. Agregar **arroz Sabanero**, caldo de pollo y jugo de naranja agria. Mezclados revolver bien y añadir pollo en tiritas, chilotes y culantro; tapar y cocinar 25 minutos. Servir inmediatamente.

6 porciones

Ingredientes:

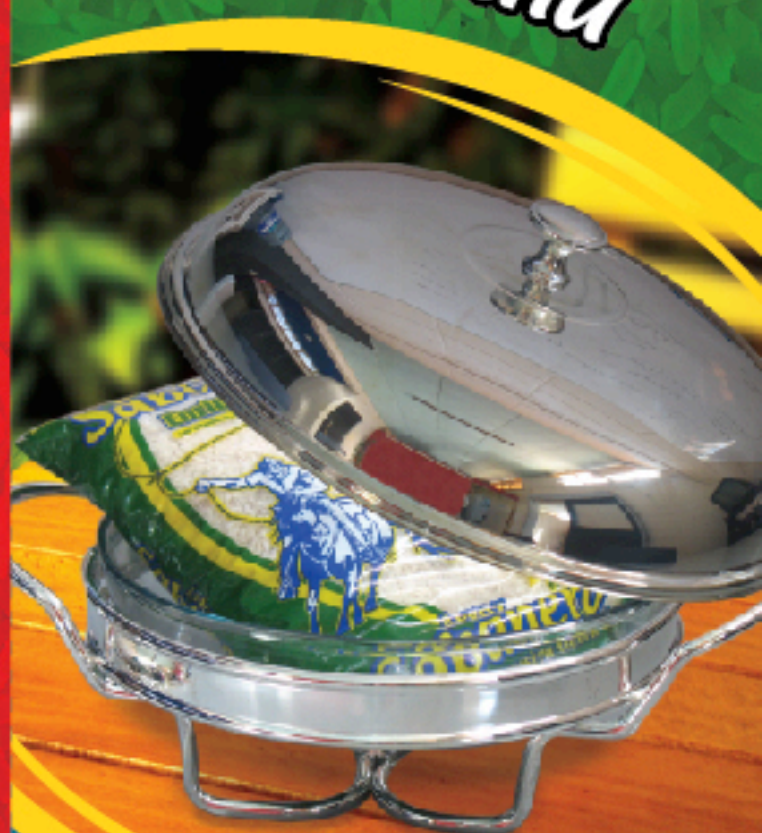
- 3 cdas. de aceite
- 2 tazas de cebolla
- 1 taza de chile dulce rojo picado
- 1 cta. de ajo triturado
- 230 grs. de chorizo precocido tajadeado
- 1 taza de apio picado
- 1 cda. de achiote
- 1 cda. de salsa inglesa
- 1 cta. de orégano
- 1 hoja de laurel
- 1 taza de zanahoria rallada
- 2 tazas de tomate pelado y picado
- 2 tazas de arroz Sabanero precocido
- 3 taza de caldo pollo
- 2 cdas. de jugo naranja agria
- 2 pechugas de pollo cocinadas en tiritas
- 8 chilotes en trozos
- 1/2 taza de culantro picado



2007



El secreto para lucirse en su cocina



EL ARROZ: alimento fundamental...



Como parte de nuestra identidad compartimos el sentido de nuestra visión y misión.

Misión:

Producimos arroz y subproductos de alta calidad para nuestros clientes, a través de un manejo adecuado del grano, con un recurso humano muy calificado y con alta tecnología. Se mantiene una relación armoniosa con el ambiente y una adecuada proyección social en la empresa.

Visión:

Seremos una empresa reconocida por la industrialización, comercialización y distribución de arroz y subproductos de alta calidad, para ello tendremos las mejores tecnologías y el personal altamente capacitado.



El contenido de proteínas del arroz es superior a cualquiera de los otros cereales. Contiene los ocho aminoácidos esenciales para el cuerpo humano y es una fuente importante de minerales y vitaminas. El arroz es el alimento básico de 17 países de Asia y el Pacífico, ocho países de África, siete de América latina y el Caribe, y uno del Cercano Oriente.

Es uno de los alimentos más versátiles que existen; siendo un hidrato de carbono complejo que contiene apreciables cantidades de tiamina, riboflavina y niacina, así como fósforo, hierro y potasio.



El arroz no contiene colesterol ni gluten; no provoca alergia y su contenido de sodio es tan bajo que lo hace excelente para las dietas restrictivas de estos factores.

Existen muchísimas variedades de arroz, todas ellas se agrupan por tipo de arroz, en tres grandes categorías: grano largo, grano medio y grano corto. Luego, de acuerdo al proceso industrial al que son sometidas, surgen al mercado según su grado de elaboración

