



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Albóndigas con papas al perejil



Para cenar



17 julio, 2019

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Albóndigas con papas al perejil

¿No tienes mucho tiempo para cocinar? Con las [Albóndigas en Salsa Zenú](#), prepara un delicioso almuerzo que tu familia amará gracias a su irresistible sabor.

20 min.

1 porción

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- [Albóndigas Zenú](#)
- 2 papas pequeñas
- Perejil
- Queso parmesano
- Lechuga
- Pepino
- 3 cdas. de aceite de oliva
- ½ cda. jugo de limón

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Preparación

1. Para la vinagreta mezcla muy bien el limón, el vinagre, la miel y la mostaza, vierte el aceite en forma de hilo.
2. Parte las papas en trozos medianos, cocínalas en agua con sal. Escúrrelas y espolvoréalas con perejil y queso parmesano.
3. Calienta las albóndigas según instrucciones del empaque, sirve con ensalada de lechuga, pepino y vinagreta de mostaza. Acompaña con papas y perejil.

Tip

Acompaña esta cena con una copa de vino tinto y disfruta los sabores.

Productos relacionados



[Albóndigas En Salsa Refrigeradas Zenú](#)

También te puede gustar



7 julio, 2019



17 julio, 2019



17 julio, 2019

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →

Descubre más >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾