



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Croissant relleno de chorizo, queso, huevo y champiñones



Para desayunar



16 junio, 2021

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

Croissant relleno de chorizo, queso, huevo y champiñones

¿Habías probado un croissant con chorizo ternera, adicionando crema de huevo y champiñones? Disfruta este menú zenú para tu merienda, desayuno o cena ligera.

25 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Crema de Champiñones

- 12g de harina
- 12g de mantequilla
- 300g de leche
- 0.2g de nuez moscada
- 40g de [Champiñones Zenú tajados x 360 gr](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2g aceite vegetal
- 30g quesoillo molido
- 2 unidades de huevo A
- 2g de cebollín
- 8g de rúgula
- 4 unidades de tomates cherry partidos a la mitad (10g aprox c/u)
- 10g de vinagre de frutas
- 5g de aceite de oliva

Preparación

Para la crema de champiñones

1. Dore la harina en la mantequilla.
2. Agregue la leche en hilo y revuelva constantemente hasta que la mezcla esté incorporada.
3. Condimente con la nuez moscada, sal y pimienta. 4. Adicione los [champiñones](#) y procese en licuadora.
5. Devuelva la mezcla al fogón y deje espesar. 6. Puede agregar más líquido si lo necesita.
7. Guarde en refrigeración.

Para servir

1. Dore el [chorizo con ternera](#) un poco y reserve.
2. Mezcle la crema de [champiñones](#) con el huevo y sazone con sal y pimienta.
3. Corte el croissant por arriba, como quitándole un pedacito de la tapa.
4. Con ayuda de los dedos, estripe los bordes de adentro, como haciendo un hueco para poder adicionar la crema de huevo, el chorizo y los champiñones.
5. Ponga un poco de queso en el fondo y adicione la crema de huevo.
6. Agregue el chorizo y los champiñones y cocine en horno precalentado a 380 f / 190 c por 20 minutos o hasta que la mezcla de huevo esté compacta.
7. Sazone la rúgula con aceite, vinagre, sal y pimienta.
8. Espolvoree los croissants con cebollín y sirva con la ensaladita de rúgula y tomate.

Tip

El Chorizo con Ternera es a base de cerdo con trozos de ternera. Agrega más unidades para más sabor.

También puedes acompañar esta receta con un café. Aprende [cómo hacer café](#) aquí.

Productos relacionados

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Chorizo Con Ternera Zenú](#)[Champiñones Tajados Zenú](#)

También te puede gustar



3 julio, 2019

Chorizo Antioqueño con chips y plátano

¡Regálate un almuerzo delicioso y que se prepara en pocos minutos...

[Conoce más](#) →

18 septiembre, 2020

Chorizos de Ternera en salsa de cerveza con puré de papa...

Esta receta tiene todo lo que necesitas para disfrutar de...

[Conoce más](#) →

24 julio, 2019

Bowl de papas y chorizo con ternera

Para una cena o para compartir un momento con los que más...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

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

Curiosidades

- Entérate

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

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** ▾