



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Picada costeña



Para picar



29 julio, 2022

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

Picada costeña

Si lo que buscas es deleitar a la visita con una práctica preparación, esta receta es para ti. Prepara una poderosa picada costeña con el toque mágico Zenú.

60 min.

6 porciones

Compartir



Imprimir

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



1 [cerueroni zenú de 500 gramos](#)

1 libra de chicharrón cortado en cubos

1 libra de pechuga de pollo cortada en mariposa

Guarniciones para la picada costeña

[Papas rústicas zenú](#)

1 plátano verde

1 libra de yuca a medio cocer

1 paquete de [empanadas con carne zenú](#)

Acompañantes para la picada costeña

½ taza de suero

½ taza de hogao

½ taza de [guacamole pietrán](#)

3 limones sal y pimienta al gusto

2 cucharadas de mezcla de especias para sazonar pollo

3 cucharadas de aceite

Preparación

Preparación de la picada costeña paso a paso

1. Adobar la pechuga de pollo con la mezcla de especias y un poco de aceite. Reservar.
2. Adobar el chicharrón con el zumo de 2 limones, sal y pimienta. Llevar 20 minutos a la airfryer a 160°C, mover de vez en cuando. Pasado el tiempo, aumentar la temperatura a 200°C y cocinar otros 15 minutos para que queden crocantes.
3. En una plancha asar los chorizos antioqueños zenú, las morcillas zenú y la pechuga de pollo. Cortar las proteínas en tamaños de un bocado.
4. Aparte freír la yuca en bastones delgados, las papas rústicas zenú, el plátano verde en moneditas y las empanadas con carne Zenú.
5. Corta el Cerueroni Zenú en cubos medianos, adiciona sal, pimienta y limón.
6. Cuando tengas todos los ingredientes listos, arma la picada. En una tabla o bandeja, ubica cada uno de los ingredientes, tratando de mezclar sus colores y acompañantes de manera armónica.

Tip

Ahora que ya sabes la receta, tu misión es sorprender a todos tus allegados. ¡Buen provecho!

Productos relacionados

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



[Chorizo Antioqueño Zenú](#)



[Morcilla Zenú](#)



[Ceruero Zenú](#)

También te puede gustar



diciembre, 2019

Picada con chorizo tipo antarrosano Zenú

Los nuevos sabores son para comer con los que mas quieres...

[Conoce más](#) →



16 junio, 2021

Picada de Chorizos Zenú acompañados de empanada...

A esta presentación la podemos llamar muy bien la bandeja...

[Conoce más](#) →



18 julio, 2019

Picada de palitos de queso y empanadas

Conviértete en el mejor anfitrión de los momentos en fami...

[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** ▾