

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Pinchos de pollo napolitanos

Para almorzar



10 septiembre, 2020

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

## Pinchos de pollo napolitanos

Para esas visitas inesperadas o simplemente para disfrutar de un snack delicioso y fácil de preparar esta receta es una muy buena opción. Por eso, alista los ingredientes, saca el delantal y disfruta todo el sabor de unos ricos Pinchos de Pollo Napolitanos.

30 min.

3 porciones

Compartir



Imprimir

### Ingredientes

- 6 [Pinchos Apanados Zenú](#)
- 1 frascos de [champiñones Zenú](#)
- 2 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 taza de tomate rojo picadito
- 1/2 taza pasta de tomate
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharada de orégano

COMPRAR PRODUCTOS ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

## Preparación

1. Para la salsa sofríe en una sartén con poco aceite la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes, adiciona el tomate, la pasta, la salsa de tomate, el orégano, sal y pimienta y cocina durante 5 minutos. Luego vierte el agua y deja hasta que hierua.
2. En otra sartén con un poco de aceite sofríe los pinchos y ponle el palito a cada uno.
3. Luego, en un molde pon los pinchos, encima de cada uno agrega un poco de salsa roja y queso mozzarella. Lleva al horno durante 10 minutos o hasta que el queso se derrita y listo.

### Pinchos de Pollo Napolitanos | Zenú



## Productos relacionados



[Pinchos De Pollo Apanados](#)  
[Zenú](#)



[Nuggets De Pollo Apanados](#)  
[Zenú](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

**Zenú.**

TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



03 febrero, 2020

**Pinchos con ensalada de vegetales**Pinchos con ensalada de vegetales  
Una excelente opción p...[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

**Bowl de arroz oriental con pinchos de pollo**

Un plato completo, nutritivo y fácil de preparar para dar...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

**Milanesa de pollo**

Nuevas y deliciosas formas de disfrutar nuestra hamburgue...

[Conoce más](#) →

Descubre más &gt;

**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

**COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 COMPRAR PRODUCTOS ▾