



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Kebabs de jamón zenú con piña, cebolla morada y pimentón verde



Para picar



16 septiembre, 2021

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

Kebabs de jamón zenú con piña, cebolla morada y pimentón verde

Elaborado con trozos de pierna de cerdo completa, mayor jugosidad, 98% libre de grasa, con un toque dulce y clavos de olor para un sabor inigualable.

30 min.

1 porción

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 120 gr [Jamón Zenú](#) cortado en cubos de 2 X 2 cm
- 40 gr Piña cortada en cubos de 2 x 2 cm
- 20 gr Cebolla morada cortada en cubos de 2 x 2 cm
- 30 gr Pimentón verde cortado en cubos de 2 x 2 cm
- 2 pinchos de madera
- 60 gr Aderezo
- 140 gr [Papas en cascós Zenú](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 30 gr Vinagre blanco
- 2 gr Ajo en polvo

Preparación

Cómo hacer kebabs de jamón

Pinchos

1. Remojelos en agua por 2 horas.
2. Armelos, intercalando la cebolla con el jamón, la piña y el pimentón.

Aderezo

1. Mezcle todos los ingredientes y reserve.

Kebabs

1. Ase los pinchos sobre la parrilla de cuatro a seis minutos.
2. Cada vez que se volteen se deben barnizar con el aderezo para que queden glaseados.
3. Sirva con papas en cascós.

Tip

No olvides consultar otras deliciosas alternativas para variar tus aperitivos como [Pinchos de papas en cascós y chorizo de ternera con mayonesa.](#)

Productos relacionados



Papas En Cascós

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



5 septiembre, 2021

Deliciosas arepas con queso y vueltas en tocineta zenú

Barriguero de cerdo 100%, Cortes homogéneos para mejor es...

[Conoce más](#) →

16 septiembre, 2021

Deliciosa sweet potatoes al horno con tocineta zenú

Barriguero de cerdo 100%, Cortes homogéneos para mejor es...

[Conoce más](#) →

16 septiembre, 2021

Receta de tostadas francesas con miel

Buena fuente de proteína, 25% reducido en sodio, producto...

[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

[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** ▾