

**RECETAS**[Inicio](#) > [Recetas](#) > Molde de Fríjoles blancos

Para almorzar



20 febrero, 2020

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

Molde de Fríjoles blancos

¿Buscando nuevas ideas para tu almuerzo? El molde de frijoles blancos Zenú es genial.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- ½ taza de [champiñones Zenú](#)
- 1 lata de [frijoles blancos](#)
- 2 tazas de [pasta corta](#) cocida
- 4 tiras de tocineta sofrita, tostada y picada
- ½ taza de tripack de zanahoria y maicitos
- ½ taza de crema de leche
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada

COMPRAR PRODUCTOS ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. En un bowl, combina la mezcla anterior con los vegetales, la tocineta, la pasta y los frijoles. Sazona con sal y pimienta al gusto.
3. Pon toda la mezcla en una refractaria y agrégale el queso parmesano encima.
4. Precalienta el horno a 180 c/390 f y déjala por 10 minutos o hasta que dore.

Productos relacionados



Fríjoles Blancos Con
Tocineta2

También te puede gustar



25 septiembre, 2020

¿Cómo hacer frijoles?

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

[TOS](#) [RECETAS](#) [EMPRENDE](#) [NOSOTROS](#) [CURIOSIDADES](#) [CONTACTO](#)

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** 