



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Steak de jamón dulce con salsa de moras y duraznos parrillados



Para compartir



31 agosto, 2021

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

### Steak de jamón dulce con salsa de moras y duraznos parrillados

Una receta ideal para disfrutar del delicioso sabor de nuestro Jamón dulce, acompañado de un toque frutal con almendra y queso. Para disfrutarlo en la cena con algunos acompañamientos o que lo disfrutes en tu brunch.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- 4 Tajadas de [Jamón dulce Zenú](#), de 2cm de grosor, partidas en cuatro
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 2 Tazas de rúgula baby
- ¼ Taza de queso azul
- ¼ Taza de almendras tajadas

#### Para la salsa de moras y balsámico

- ½ Taza de balsámico

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



## Preparación

### Para la salsa de moras y balsámico

Pon todos los ingredientes en una olla y cocina hasta que adquiera textura de sirope. Reserva.

### Para los duraznos

Calienta una sartén tipo parrilla y unta los duraznos con aceite de oliva. Marca las tajadas de duraznos por lado y lado y reserva.

Calienta una sartén y sella las tajadas de Jamón dulce. Barniza con la salsa de moras y corta tajadas (la idea es que queden oscuras por fuera y después al cortarlas se vean de otro color por dentro, así como sellando un atún). Para servir, mezcla los duraznos con la rúgula y el aceite de oliva.

Pon en un lado los steaks de Jamón dulce y espolvorea el queso azul y las almendras tajadas.

## Tip

Prepara un poco más de salsa de moras para que puedas darle mucho más sabor a cada bocado.

## Productos relacionados

## También te puede gustar



3 agosto, 2021

### Tabla de quesos y jamones ajados Zenú

Immergerte in un festin di sapori e  
texture con nostra ...

[Conoce más](#) →



26 agosto, 2021

### Pancakes de maíz con salchicha alemana

Los pancakes: la receta americana  
para el desayuno por ex...

[Conoce más](#) →



30 agosto, 2021

### Pinchos charcuteros

Si tienes una celebración o reunión  
especial y se te acab...

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

### 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** ▾