

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Huevos estrellados con Chorizo Santarrosano

Acompañamientos



16 junio, 2021

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

Huevos estrellados con Chorizo Santarrosano

Esta receta es tan popular como gourmet, digna de disfrutarse en cualquier ocasión porque tiene ingredientes sencillos y fáciles pero que juntos hacen una combinación deliciosa. Prueba esta versión de huevos con el delicioso toque ahumado del [Chorizo Santarrosano Zenú](#)

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 4 papas medianas cortadas en cubos de tres por tres y cocidas en agua
- 1/2 cebolla morada cortada en cubos de tres por tres
- 1 pimentón rojo pequeño cortado en cubos de tres por tres
- 1 pimentón verde pequeño cortado en cubos de 3 por tres
- 3 [Chorizos Santarrosano](#) a cortados en rodajas gruesas
- 2 cucharadas de mantequilla divididas
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cucharada de aceite de oliva

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Preparacion

1. Calienta una sartén y derrite la mitad de la mantequilla. Dora el [chorizo](#) y reserva. En la misma sartén, pon la cucharada de aceite y dora las cebollas y los pimentones. Reserva.
2. Derrite la mantequilla restante y agrega las papas, la salsa soya y el ajo. Dora de nuevo y agrega los vegetales y los chorizos picados.
3. Fríe los huevos en la mantequilla y sírvelos encima de las papas con chorizo.

Tip

para esta receta puedes usar las nuevas [papas en casco congeladas Zenú](#). Si deseas acompaña con una crema agria.

Productos relacionados



[Chorizo Santarrosano](#)



[Papas En Cascos](#)

También te puede gustar



7 julio, 2019



16 junio, 2021



2 diciembre, 2019

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

[Conoce más](#) →[Conoce más](#) →[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

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** ▾