X

2

TOS * RECETAS * EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

RECETAS

 $\underline{\text{Inicio}} > \underline{\text{Recetas}} > \underline{\text{Sandwich de Jam\'on dulce apanado en panko con mayo de ma\'iz}}$



Para celebrar



30 agosto, 2021

¿Qué tal te pareció esta receta? >

Sandwich de Jamón dulce apanado en panko con mayo de maíz

La mejor opción de comida saludable, exquisita y fácil de preparar. Con la proteína del <u>jamón dulce</u>, con múltiples formas de preparación pero sin perder su sabor único.

40 min. 2 porciones

Compartir













Ingredientes

- 2 Rodaja de <u>Jamón dulce Zenú</u> de 1 cm de espesor, partida en 2
- 3 Cucharadas de harina
- 1huevo
- 1/3 Taza de panko o harina de pan
- Aceite para freír

Para la salsa mayo de maíz

- 2 Cucharadas de Maíz Zenú
- ¼ Taza de mayonesa



Q

TOS ▼ RECETAS ▼ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Preparación

Para la salsa mayo

1. Pon todos los ingredientes en una licuadora y procesa hasta que el maíz se incorpore en la salsa. Reserva.

Para el Jamón dulce

2. Pasa las tajadas por harina, luego por el huevo y finalmente por el panko para luego freir.

Para armar los sándwiches

- 3. Dora el pan en una sartén con la mantequilla. Unta con la salsa de maíz por un solo lado de cada pan y finaliza poniendo la lechuga y el jamón dulce apanado entre los dos panes.
- 4. Acompaña con el resto de la salsa.

Tip

Para este sándwich es clave que hagas un poco más de salsa mayo, así podrás darle más sabor a cada bocado.

Productos relacionados

También te puede gustar



D agosto, 2021

inchos charcuteros

i tienes una celebración o reunión special y se te acab...



26 agosto, 2021

Pancakes de maíz con salchicha alemana

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



30 agosto, 2021

Tabla de quesos y jamones tajados Zenú

Sumérgete en un festín de sabores y texturas con nuestra ...

Conoce más →

Conoce más \rightarrow



Ver video

Entérate

X

TOS TOS RECETAS TO EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Curiosidades Productos Recetas

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Nosotros Contacto

 Somos Zenú 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**







