



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Sopa de arvejas y jamón



Para almorzar



23 abril, 2020

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

### Sopa de arvejas y jamón

Una deliciosa opción para compartir y disfrutar a la hora del almuerzo.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

#### Ingredientes

- [1 1/2 Latas grandes de arvejas Zenú](#)
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cebolla blanca pequeña
- 1 Diente de ajo
- 1 Papa mediana sin piel y picada en cubos
- 4 Tazas de agua o caldo de pollo
- 1/2 Taza de crema de leche
- 1 Taza de jamón cortado en cubos pequeños

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

3. Licua y devuélvete a la olla, deja espesar. Sazona con sal y pimienta y agrega la crema.

### Tip

Sirve con el jamón picado y comparte con alguien especial.

Puedes terminar tu menú de almuerzo acompañando tu tarde con un **postre**, haz clic para aprender más.

## Productos relacionados



[Jamón Sánduche Zenú](#)



[Arvejas Al Natural Zenú](#)

## También te puede gustar



17 julio, 2019

**Sánduche de jamón y queso con tocineta ahumada**



17 julio, 2019

**Albóndigas Primavera**

**COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

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

Descubre más &gt;



## 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](#) ▾