


[Inicio](#) > [Recetas](#) > Sánduche de salchichón


Para celebrar



20 agosto, 2019

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

Sánduche de salchichón

Si tienes ganas de algo diferente para acompañar tu celebración, estos deliciosos sánduches no pueden faltar en tu mesa.

30 min.

5 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- [Salchichón Zenú](#)
- [Champiñones Zenú](#)
- Lechuga romana
- Salsa de ajo
- Queso mozzarella
- Tomate cherry

COMPRAR PRODUCTOS ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

3. Una rodaja de salchichón como base, luego la lechuga, el queso, los champiñones, la salsa y para la tapa del sánduche la otra rodaja de salchichón.

4. Por último decora con medio tomate cherry encima de la rodaja de salchichón.

Tip

Puedes reemplazar la salsa de ajo por tu aderezo favorito.

Productos relacionados



**CHAMPIÑONES
TAJADOS**
460g



[Champiñones Tajados Zenú](#)

[Salchichón Tradicional
Zenú](#)

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

Contacto

**COMPRAR
PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

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** ▾