X

OS TRECETAS TEMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

RECETAS

 $\underline{Inicio} > \underline{Recetas} > \underline{S\'{a}nduches} \ de \ jam\'{o}n, \ queso, \ tocineta \ crocante \ acompa\~{n}ados \ de \ papas \ delgadas \ y \ mostaza \ de \ cebolla \ caramelizada$



Para almorzar



7 octubre, 2020

¿Qué tal te pareció esta receta? >

Sánduches de jamón, queso, tocineta crocante acompañados de papas delgadas y mostaza de cebolla caramelizada

La receta perfecta para ese picnic que llevas planeando tanto tiempo

30 min. 2 porciones

Compartir

Imprimir











Ingredientes

Para la salsa:

- 1/4 de taza de cebolla morada finamente picada
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 1 chorrito de vinagre blanco
- 1/4 de taza de mostaza
- 1/4 de taza de mayonesa



Q

- TOS * RECETAS * EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO
 - 2 hojas de lechuga
 - 250 g de <u>papas delgadas Zenú</u>

Preparación

- 1. Para la salsa, saltea la cebolla en la mantequilla y agrega el vinagre y el azúcar.
- 2. Deja caramelizar y mezcla con la mostaza y la mayonesa.
- 3. Cocina las papas Zenú según las instrucciones del paquete.
- 4. Arma los sánduches, poniendo un poco de la salsa en las cuatro tapas. Acomoda el queso sobre una de las tapas, encima el jamón y la tocineta.
- 5. Finaliza con la lechuga y la otra tapa encima.
- 6. Con ayuda de un cuchillo parte los sánduches en triángulo y acompaña con las papas.

Tip

¿Qué tal si lo haces horneado? Quedará con ese crocante único del pan, el queso y la sensación ahumada que solo el horno sabe dar.

Productos relacionados





<u>Jamón Sánduche Zenú</u>

Tocineta Ahumada Zenú

RECETAS • EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



3 julio, 2019

ánduche de Cerveroni

ara terminar el día con algo elicioso y fácil de preparar.



17 julio, 2019

Sánduche de jamón y queso con tocineta ahumada

Zenú trae para ti el Sánduche de Jamón y Queso con Tocine...



20 agosto, 2019

Sánduche de salchichón

Si tienes ganas de algo diferente para acompañar tu celeb...

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

Contacto

Somos Zenú

Contáctenos



Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

2

TOS T RECETAS T EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

