



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Spaguetti con salchichón



Para almorzar



24 julio, 2019

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

Spaguetti con salchichón

¿Cómo resistirse a esta deliciosa receta? Estará lista en tan solo 20 minutos. Ideal para esos almuerzos en familia, donde reina el compartir y el buen gusto por la buena comida.

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- [Salchichón Tradicional Zenú](#)
- [Spaguettis](#)
- Salsa Bechamel
- Queso parmesano
- Pan francés

Preparación

1. Corta el salchichón en triángulos pequeños
2. Cocina la pasta en abundante agua con una cucharada de sal, hasta que quede al dente
3. Cuando la pasta esté lista, mézclala con el salchichón y viértele la salsa bechamel y el queso
4. Acompaña con pan francés

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



Productos relacionados



Salchichón Tradicional Zenú

También te puede gustar



7 julio, 2019

Spaguetti con PractiCarne y champiñones

Esta receta aparte de ser exquisita es rápida y nutritiva...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Fettuccine con albóndigas en salsa

¡Sencilla y llena de sabor! Así es la preparación de este...

[Conoce más](#) →

25 septiembre, 2020

Pollo con Champiñones

En esta oportunidad te traemos una preparación deliciosa ...

[Conoce más](#) →[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

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** ▾