



# Cazuela de Fríjoles con **Jamoneta Zenú**

**Tiempo de preparación:** 20 minutos  
**Porciones:** 4

## **Ingredientes**

- 1 lata de **Jamoneta Zenú** x 370g
- 1 lata de **Fríjoles antioqueños con tocino Zenú** x 580g
- 1 plátano maduro
- Aceite para freír
- Sal

## **Preparación**

1. Pela y parte el plátano en cubos pequeños; luego, frie los cubos en aceite caliente hasta que doren por ambos lados.
2. Retira la **Jamoneta Zenú** de la lata y pártela en cubos de 1 cm x 1 cm.
3. Calienta los **Fríjoles antioqueños con tocino Zenú** y sírvelos con la **Jamoneta Zenú**.
4. Acompaña con el plátano maduro y el aguacate.
5. Adiciona sal al gusto.

**Zenú**