



# Cazuela de frijoles con **PractiCarne Zenú**

**Tiempo de preparación:** 25 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

**2** latas de **Frijoles antioqueños con tocino Zenú**

**200g** de **PractiCarne Zenú**

**1** lata pequeña de **Maíz tierno Zenú**

**1** plátano maduro pelado y partido en cubos pequeños

**2** papas peladas y ralladas

Arepas pequeñas (opcionales)

**1/4** de taza de cebolla finamente picada

**1/4** de taza de tomate finamente picado

Aceite

Sal y pimienta al gusto

## Preparación

- 1.** En una sartén con un poco de aceite sofríe la cebolla hasta que esté transparente, adiciona el tomate, la **PractiCarne Zenú**, la sal y la pimienta, cocina durante 3 minutos.
- 2.** Fríe los cubos de plátano maduro en aceite caliente hasta que estén ligeramente dorados.
- 3.** Para la viruta de papa: lava y escurre muy bien las papas ralladas. Fríelas en aceite caliente hasta que estén crocantes.
- 4.** Abre la lata de **Frijoles antioqueños con tocino Zenú** y caliéntalos.
- 5.** Sirve con la **PractiCarne Zenú**, el plátano maduro y la viruta de papa

**Zenú**