

# Choripan Zenú

**Tiempo de preparación:** 20 minutos  
**Porciones:** 5

## Ingredientes

- 1 libra de **Chorizo Antioqueño Zenú**
- 8 porciones de pan francés
- 1 frasco de chimichurri
- 2 cda. de perejil finamente picado
- 1 diente de ajo picadito
- Aceite

## Preparación

1. Asa los **Chorizos Antioqueños Zenú** en una sartén hasta que doren y pártelos a lo largo.
2. Mezcla el chimichurri con el perejil picado y el diente de ajo.
3. Parte el pan y a cada pedazo ponle un poco de la salsa, **Chorizo Antioqueño Zenú** y baña de nuevo con un poco de salsa.

**Zenú**