



Crostini con Paté de Arvejas Zenú

Tiempo de preparación: 20 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 1 lata de **Arvejas al Natural Zenú** x 300 g.
- 1 pan francés
- 4 láminas de **Tocineta Ahumada Zenú**
- 1 pimentón pelado y partido en julianas o tiras delgadas
- 1 **cda.** de mayonesa
- 2 **cda.** de queso crema
- 1 **cda.** de cebolla finamente picada
- Sal y pimienta

Preparación

1. Parte el pan en tajadas gruesas.
2. Tritura las **Arvejas al natural Zenú** con un tenedor o pásalas por un procesador.
3. Mézclalas con la mayonesa, el queso crema y la cebolla.
4. Sofríe la **Tocineta Ahumada Zenú** hasta que esté tostada.
5. Sirve sobre cada tajada de pan un poco de paté de **Arvejas al Natural Zenú**, una tira de pimentón y un poco de **Tocineta Ahumada Zenú**.

Zenú