



Crostini con Salchicha tipo Alemana Zenú y repollo morado

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

2 Salchichas tipo Alemana de Zenú

8 tajadas de pan francés

Mostaza dijon

Queso crema

3 tazas de repollo morado finamente picado o rallado

1/4 taza de vinagre

6 cda. de azúcar morena

1 cda. de clavos de olor

Preparación

1. Para la preparación del repollo morado mezcla todos los ingredientes, lleva a fuego medio durante 10 minutos.
2. Para la elaboración del Crostini, calienta las **Salchichas tipo Alemana Zenú** en abundante agua caliente y pártelas en tajadas de 1 cm.
3. A cada tajada de pan, úntale un poco de queso crema, encima pon un poco de repollo morado agridulce, 2 trozos de **Salchicha tipo Alemana Zenú** y un poco de mostaza dijon.

Zenú