



# Habichuelas con **PractiCarne Zenú**

**Tiempo de preparación:** 30 minutos  
**Porciones:** 4

## **Ingredientes**

**200gr** de **PractiCarne Zenú**  
1 libras de habichuelas  
1/4 taza de cebolla picada  
1/4 taza de tomate finamente picado  
**2 cdas.** de pasta de tomate  
**2 cdas.** de vino blanco  
Sal y pimienta  
Aceite  
Queso parmesano

## **Preparación**

1. Cocina las habichuelas en agua hasta que estén blandas, más o menos 20 o 30 minutos.
2. Calienta un poco de aceite, sofríe la cebolla hasta que este transparente, agrega el tomate, **PractiCarne Zenú**, la salsa y el vino. Cocina durante 3 minutos.
3. Sirve con las habichuelas y espolvorea con queso parmesano.

**Zenú**