



Jamoneta Zenú con ciruela a la naranja

Tiempo de preparación: 25 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

1 lata de **Jamoneta Zenú** x 370g
Ciruelas
Naranja
Cebolla
Aceite de oliva
Pimienta

Preparación

1. Prepara la salsa picando finamente las ciruelas y mezcla con un poco de agua y el zumo de media naranja hasta que se vuelva pasta.
2. Parte la cebolla en grandes trozos y carameliza en un poco de aceite y pimienta.
3. Parte en cascos la media naranja restante para servir con cada una de las preparaciones anteriores. Para decorar y realizar el sabor, ralla un poco de cáscara de naranja y esparce sobre el plato. Delicioso, ¿Verdad?

Zenú[®]