



Napoleón de papas con Salchicha tipo Alemana Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

- 2 Salchichas tipo Alemana de Zenú
- 4 papas negras
- 1 cebolla de huevo
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de aceite
- 8 cdas. de queso crema
- Sal y pimienta

Preparación

1. Pela y parte las papas en tajadas delgadas.
2. Cocínalas en abundante agua hasta que estén blandas.
3. Calienta la mantequilla y el aceite, y dora la cebolla.
4. Mezcla la cebolla con el queso crema.
5. Arma el Napoleón así: **Salchicha tipo Alemana Zenú**, una tajada de papa, un poco de queso con cebolla y así hasta terminar.

Zenú