



# Salchicha Frankfurt Zenú apanada

**Tiempo de preparación:** 20 minutos  
**Porciones:** 3

## Ingredientes

- 1 lata de **Salchichas Frankfurt Zenú** x 360g
- 1/2 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de miga de pan
- 1 huevo batido
- Pimienta al gusto
- Aceite para freír

## Preparación

1. Destapa, escurre o drena las **Salchichas Frankfurt Zenú**.
2. Pasa cada salchicha por harina de trigo, luego por el huevo batido y finalmente por la miga de pan.
3. Calienta el aceite y fríe las salchichas hasta que estén doradas.
4. Acompaña con **Ensalada de vegetales Zenú** o **Maíz tierno Zenú**, y sirve con salsa rosada y mostaza.

**Zenú**