



Tapenade de aceitunas y tortillas mexicanas con Jamoneta Zenú

Tiempo de preparación: 30 minutos
Porciones: 4

Ingredientes

1 lata de **Jamoneta Zenú** x 370g
Aceitunas
Tortillas
Queso parmesano

Preparación

1. Pica las aceitunas finamente hasta formar una pasta y agrega un poco de sal y pimienta.
2. Corta la **Jamoneta Zenú** finamente para crear un puré.
3. En una sartén, sofríe las tortillas 40 segundos hasta que estén doradas.
4. Unta la pasta sobre las tortillas, agrega la **Jamoneta Zenú** y el queso parmesano.
5. Lleva al horno hasta gratinar.

Zenú