



# Tortilla de huevo con bastones de Jamoneta Zenú

**Tiempo de preparación:** 15 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 1 lata de **Jamoneta Zenú** de 180g
- 1 lata de **Maíz tierno Zenú** de 248g
- 2 huevos
- 1 cda. de cebolla picada
- 2 cda. de crema de leche (opcional)
- 1/2 cda. de aceite
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación

1. Desmolda la **Jamoneta Zenú** y córtala en forma de bastones o julianas. Sofríela junto con la cebolla y el **Maíz tierno Zenú**.
2. Aparte, bate los huevos y adiciónales sal y pimienta al gusto.
3. En una sartén antiadherente, calienta el aceite y vierte los huevos. Cocina hasta que dore por ambos lados.
4. Sirve los demás ingredientes sobre la tortilla y dobla a la mitad.

**Zenú**