



## RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Dip de Atún



Atún con todo



30 marzo, 2022

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

### Dip de Atún

Conquista cualquier paladar con esta receta perfectamente lograda. El sabor de los lomos de atún de este Dip será el mejor acompañante de muchos de tus platos favoritos, además de su textura suave y fluidez para untar. ¡Ponle el sabor del mar a tu mesa!

12 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

### Ingredientes

- 2 latas de [lomos de atún](#)
- 1 lata de [Garbanzos Zenú](#)
- 1/3 Taza de mayonesa
- 1 Cda. de queso crema
- 1 Cda. de mostaza
- 2 Cdtas. de Ajo en Polvo Badia
- 1 Cda. de [Paprika Badia](#)
- 1 Cda. de jugo de limón

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

**Cómo hacer Dip de Atún paso a paso** 1. Escurre o drena el atún y los garbanzos.

2. En un procesador o licuadora, mezcla todos los ingredientes hasta que estén homogéneos y con consistencia cremosa.

3. Al servir espolvorea un poco de paprika.

### Tip

Te recomendamos servir tu dip de atún con [galletas saltín noel](#).

## Productos relacionados



[Garbanzos Al Natural](#)

## También te puede gustar



20 febrero, 2020

**Dip de garbanzos con chorizo y tomate fresco**



20 febrero, 2020

**Ensalada de Garbanzos Fritos**



20 febrero, 2020

**Estofado de carne desmenuada**

**COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X

[TOS](#) ▾ [RECETAS](#) ▾ [EMPRENDE](#) [NOSOTROS](#) [CURIOSIDADES](#) [CONTACTO](#)

Descubre más &gt;



## Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

## Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

## Curiosidades

- Entérate

## Nosotros

- Somos Zenú

## Contacto

- Contáctenos

**Industrias de Alimentos Zenú S.A.S** Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia  
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾