



[Inicio](#) > [Recetas](#) > Kibbeh con Practicarne, acompañado de Palitos de Queso y Salchichas Viena



Para picar



16 junio, 2021

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

Kibbeh con Practicarne, acompañado de Palitos de Queso y Salchichas Viena

¡Sorprende a tus invitados con una tablita de pasabocas de estos deliciosos Kibbeh! También conocidos como Kebbes o Quibbes. Son un plato muy común en medio oriente y aquí te presentamos una versión muy sencilla que podrás hacer con [Practicarne Zenú](#). ¡Estas deliciosas croquetas con Hummus, acompañadas de [Palitos de Queso](#) y [salchichitas Viena Zenú](#) hacen una combinación espectacular y muy internacional!

15 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Kibbeh

- 600 gr de [Practicarne Zenú](#)
- 125g de trigo
- 1 diente de ajo finamente picado
- hierbabuena. 4 hojitas
- 1/2 cebolla finamente picada
- cebollín. 2 ramitas

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 cucharadita de paprika
- sal y pimienta

Preparación

Para el Kibbeh

1. Coloca el trigo en agua caliente y deja reposar durante 15 minutos. Escurre y reserva.
2. Mezcla la [Practicarne Zenú](#) con la cebolla, hierbabuena, ajo, cebollín y perejil.
3. Con la mezcla, ve formando bolas de forma alargada un poco ovalada y con los extremos puntiagudos.
4. Coloca el aceite en un sartén y lleva al fuego. Cuando esté caliente pon un Kibbeh y deja dorar por ambos lados.
5. Retira los Kibbeh, llévalos a un papel absorbente.
6. Para esta receta la hicimos en bolitas por ser un pasaboca para picar y utilizamos Airfryer porque fritas explotaron. En este caso se podrían hacer también en horno.

Para el hummus

1. Lava los garbanzos en abundante agua, escúrrelos y llévalos a la licuadora o pica todo junto con el zumo de limón, ajo, aceite, sal, paprika, y pimienta.
2. Licua hasta que todo se mezcle bien. 3. Llévelo a una coquita y disfruta con los Kibbes.

Tip

Esta picada es perfecta para una reunión con amigos, sorpréndelos con estas recetas tan innovadoras.

Productos relacionados



**GARBANZOS
AL NATURAL**
180g

[Garbanzos Al Natural](#)



[PractiCarne Zenú](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



7 julio, 2019

Spaguetti con PractiCarne y champiñones

Esta receta aparte de ser exquisita es rápida y nutritiva...

[Conoce más](#) →

16 junio, 2021

Pasta con Practicarne y Vegetales Zenú

¡A todos les gusta la pasta y esta receta con un toque or...

[Conoce más](#) →

20 febrero, 2020

Dip de garbanzos con chorizo y tomate fresco

¿Buscas algo para celebrar y compartir con tus amigos en ...

[Conoce más](#) →

Descubre más >



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

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾