



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Estofado de garbanzos con carne desmechada



20 febrero, 2020

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

Estofado de garbanzos con carne desmechada

Estofado de garbanzos con carne desmechada y cebollas encurtidas, una receta que te recuerda el sabor de las comidas de mamá.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 ramas de tomillo
- 1 taza de papa en cubos
- ½ taza de zanahoria Zenú
- 1 taza de tomates cherry
- 1 empaque de carne desmechada de 300 gr
- 2 latas de [garbanzos](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



Preparación

1. Dora la cebolla y el ajo en el aceite.
2. Agrega los tomates y dora por un rato más. Agrega las papas, la zanahoria, los garbanzos, la carne, el tomillo, las hojas de laurel y el caldo.
3. Cocina hasta que las papas estén blanditas. Sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Mezcla las cebollas con el vinagre y el limón. Marínalas por una hora, hasta que cambie de color y sírvelas con el estofado.

Tip

¡Acompaña esta receta con tu jugo favorito de infancia y disfruta recordando buenos momentos en familia!

Productos relacionados

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



Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾