



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Cazuela de garbanzos con Chorizo de Ternera y tocineta



Para almorzar



10 septiembre, 2020

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

Cazuela de garbanzos con Chorizo de Ternera y tocineta

No hay nada como poder disfrutar al almuerzo de un sabor casero y tradicional, por eso, animate a preparar esta deliciosa Cazuela con Chorizo de Ternera y Tocineta, y date gusto en la mesa con esta combinación que vas a querer repetir.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 [Chorizos de Ternera Zenú](#)
- 1 lata de [Garbanzos Zenú](#)
- 3 tiras de [Tocineta Zenú sofrita](#)
- 2 cucharadas de cebolla larga
- 2 cucharadas de pimentón rojo picado
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 2 cucharadas de pasas
- 3 hojas de laurel

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. En una sartén con un poco de aceite sofríe la cebolla, adiciona el pimentón rojo, las hojas de laurel y cocina unos minutos mas. Vierte los chorizos y cocina durante 8 minutos.
3. Agrega la salsa, las pasas y los garbanzos, y cocina hasta que hierva.
4. Por último, sirve y espolvorea con la tocineta.

Cazuela de Garbanzos con Chorizo y Tocineta | Zenú



Productos relacionados



[Chorizo Antioqueño Zenú](#)



[Chorizo Santarrosano](#)



[Chorizo Antioqueño Tipo Coctel Zenú](#)

COMPRAR PRODUCTOS ▾

También te puede gustar

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



4 julio, 2019

Bowl de papas y chorizo con ternera

Para una cena o para compartir un momento con los que más...

[Conoce más](#) →



24 julio, 2019

Desayuno con Chorizo con Ternera

Comienza tu día con energía, preparando este rico desayuno...

[Conoce más](#) →



20 agosto, 2019

Ceviche de morcilla y chorizo

¿Qué tal si conviertes la visita de tus invitados en una ...

[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

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 ▾