



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Dip de garbanzos con chorizo y tomate fresco



Para compartir



20 febrero, 2020

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

Dip de garbanzos con chorizo y tomate fresco

¿Buscas algo para celebrar y compartir con tus amigos en casa? El Dip de garbanzos con chorizo y tomate fresco es la mejor opción.

15 min.

5 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 1 lata de [garbanzos](#) pequeña
- 2 dientes de ajo
- ¼ taza de jugo de limón
- ⅓ taza de aceite de oliva
- 2 [chorizos Zenú](#) picados
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de paprika

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

1. Procesa los garbanzos con el ajo, el aceite de oliva, el ajo y el limón. Sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Derrite la mantequilla y dora el chorizo hasta que se tueste. 3. Sirve la mezcla con el chorizo y tomate fresco.
4. Agrega un poco de aceite de oliva y espolvoréale paprika y perejil fresco picado.

Tip

No olvides servirlo con pan árabe o rodajas de pan tostado para que todos lo prueben.

Productos relacionados



[Garbanzos Al Natural](#)

También te puede gustar



3 febrero, 2020

Ensalada de Garbanzos Fritos



20 febrero, 2020

Estofado de garbanzos con carne desmechada



20 febrero, 2020

Pimentones con garbanzos

COMPRAR PRODUCTOS ▾

[Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza](#)[Ver video](#)

X

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