



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Taquitos de lomos de atún con garbanzos



Atún con todo



28 marzo, 2022

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

Taquitos de lomos de atún con garbanzos

Los taquitos con [atún en aceite de girasol](#) son una receta rápida y práctica que puedes compartir con tus amigos y familia. Ésta deliciosa mezcla con garbanzos fritos, tocineta tostada, ensalada de repollo y mayonesa de pimentón verde, es ideal para una cena, para un almuerzo rápido, ¡incluso para un picnic! Queda perfecta para rellenar tortillas de maíz.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Garbanzos fritos

- 2 Latas de [Atún en aceite de girasol Zenú](#) de 160 gr
- 8 tortillas de Maíz
- 1 lata de [Garbanzos Zenú](#) 180 gr
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- ¼ Taza de Repollo blanco cortado en julianas delgadas
- ¼ Taza de repollo morado cortado en julianas delgadas

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 1 Pimiento verde pequeño sin piel ni semillas
- 1 Cda. de [Ajo en Polvo Badia](#)
- 1 Cda. de [Cilantro Badia](#)
- 1 Cda. de [Perejil Badia](#)
- Sal
- [Pimienta Negra Molida Badia](#)
- ½ Taza de [tocineta ahumada Zenú](#) cocida y tostada
- 2 Cucharadas de cilantro fresco
- 1 Ají dulce cortado en rodajas delgadas
- 2 Tallos de cebolla de rama picada en rodajas delgadas

Preparación

Para la mayonesa de pimiento verde

1. Mezcla todos los ingredientes en una licuadora y procesa hasta que tengas una mezcla homogénea.
2. Sazona con sal y pimienta y reserva.

Para los garbanzos fritos y la ensalada de repollo

3. Combina todos los ingredientes en un bowl y sazona con sal y pimienta. Reserva.
4. Dora los [garbanzos](#) en el aceite y sazona con sal y pimienta.
5. Mezcla la mayonesa con el atún en aceite de girasol.

Para las tortillas

6. Calienta las tortillas y arma los tacos poniendo un poco de [atún en aceite de girasol](#), un poco de ensalada de repollo.
7. Adiciona los garbanzos encima y espolvorea la tocineta crocante, el cilantro, la cebolla de rama, el ají dulce y el cilantro.
8. Comparte con los que más quieres.

Tip

Para potenciar el sabor de tu plato puedes rociar gotas de limón sobre toda la preparación.

Productos relacionados



**GARBANZOS
AL NATURAL**
180g



COMPRAR PRODUCTOS ▾



También te puede gustar



5 marzo, 2022

Ensalada de aguacate y atún

Decidimos reinventar la clásica preparación de la ensalada...

[Conoce más](#) →

2 julio, 2021

Wrap de atún en aceite de oliva con hummus de maíz,...

Imagina que quieres hacer para tu cena una preparación se...

[Conoce más](#) →

24 marzo, 2022

Receta Fácil y Rápida de Ensalada de Atún Con...

¡Despierta tus sentidos con una ensalada exquisita de...

[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](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

INDUSTRIAS DE ALIMENTOS ZENU S.A.S Carrera 64C # 104705 TELEFONO (00 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellin - Colombia

Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾