



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Ensalada de Garbanzos Fritos



Para almorzar



20 febrero, 2020

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

Ensalada de Garbanzos Fritos

¿Quieres disfrutar preparando nuevas recetas? Prueba con la ensalada de garbanzos fritos y sorprende al que quieras.

30 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 1 taza de [garbanzos](#)
- Aceite para freír
- 2 ramas de romero
- 2 aguacates medianos
- ½ taza de [arvejas Zenu](#)
- 1 taza de tomates cherry partidos a la mitad
- ¼ taza de yogurt
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de miel

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

2. Mezcla la miel, el yogurt, la mostaza y el aceite de oliva. Sazona con sal y pimienta al gusto.

3. Arma tu ensalada con todos los vegetales y acompáñala con la vinagreta.

Tip

Disfrútala con un vino blanco fresco de aroma frutal que se integre con todos los ingredientes de manera sutil.

Productos relacionados



Garbanzos Al Natural

También te puede gustar



20 febrero, 2020

Estofado de garbanzos con carne desmechada



20 febrero, 2020

Pimentones rellenos de garbanzos y carne molida

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** ▾