



UNTABLES

# Receta de bastones de zucchini con guacamole Pietrán

★★★★★ 0 comentarios

🕒 25 minutos

🍴 1 porción

🔥 Calorías

**335**

🔥 Grasa

**22 g**

🔥 Proteína

**8 g**

Este plato es perfecto para compartir y sorprender a tus invitados con una receta deliciosa con nuestro Guacamole Pietrán que le dará a tus batones de Zucchini ese sabor único que te encantará.

## Ingredientes



1 zucchini mediano picado en bastones



1 cucharada de queso parmesano rallado



1 cucharadita de orégano seco



Aceite de oliva



Sal y pimienta al gusto

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Con tal solo 6 ingredientes puedes crear esta receta que en 20 minutos estará lista para que disfrutes el placer de comer algo ligero y delicioso.

### ¿Cómo preparar bastones de zucchini con guacamole pietrán?

- Partir el zucchini en bastones.
- Echarles encima un poco de aceite de oliva, orégano y queso parmesano rallado.
- Ponerlos en el air fryer durante 5 o 10 minutos a 200 grados centígrados, hasta que estén dorados por encima
- Condimentar al gusto
- Acompañarlos con Guacamole Pietrán.

Sabemos que esta preparación te va a encantar, así que compártela con tus familiares y amigos para que ellos también sientan el placer de disfrutar un plato diferente en su mesa.



El aceite de oliva sirve para aliñar y aderezar ensaladas y carnes, también como ingrediente para salsas, como la mayonesa o las vinagretas y se usa para freír alimentos como carnes, pescados, patatas, berenjenas, entre otros.



**Compra tus productos a un clic**



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)