



SALCHICHAS

# Receta de antipasto clásico

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos | 🍴 4 porciones

Si tienes invitados, y quieres preparar algo que seguro no han probado con la ayuda de Pietrán y sus [recetas saludables](#) ya tienes la solución. Esta receta de antipasto clásico es fácil, ligera y deliciosa para compartir.

## Ingredientes



### Salchicha Pietrán de Pavo

350g de Salchicha de Pavo Pietrán



300g de champiñones blancos



1 taza de tomates al horno y aceite de oliva



1 taza de aceitunas mixtas



1 taza de salsa de tomate



1 taza de cebolla cabezona finamente picada



1 taza de salsa BBQ



1 diente de ajo



Sal y pimienta al gusto

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

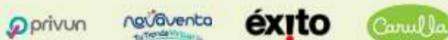
### ¿Cómo preparar Receta de Antipasto Clásico?

- Calienta las Salchichas de Pavo Pietrán en agua durante 4 minutos.
- Lava y seca bien los champiñones, córtalos a la mitad y cocínalos durante 3 minutos en abundante agua con sal.
- Refíralos del agua y déjalos enfriar durante unos minutos.
- En una sartén saltea la cebolla y el ajo con el aceite, agregando la salsa de tomate y la salsa BBQ.
- Por último agrega los champiñones, las aceitunas, los tomates secos y revuelve.
- Sirve con las Salchichas de Pavo Pietrán, acompañado con pan de grano o pan campesino.
- El antipasto se debe dejar reposar en la nevera duran 3 horas aproximadamente.

Recuerda que en nuestro espacio: [recetas saludables](#) puedes encontrar muchas opciones super nutritivas y fáciles de hacer, que puedes incorporar para armar el menú perfecto para toda la semana.



### Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarnos 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