UNTABLES

Pizza con pan árabe

0 comentarios

25 minutos | 2 porciones

Calorías	Grasa	Proteína
425	14 g	18 g

Que buena idea preparar en casa esta deliciosa **pizza con pan árabe** para sorprender a tus invitados, es diferente y su sabor único, con el toque especial que le da nuestro Hummus Pietrán.

Ingredientes

- Hummus Pietrán — 4 cucharadas Hummus Pietrán
- Jamón Pietrán de Pavo — 3 unidades Jamón de pavo Pietrán
- 2 Unidades Pan pita
- 3 Unidades de corazones de alcachofa partidos a la mitad
- 4 Cucharadas de harina de garbanzo
- 10 unidades Champiñones
- 10 unidades Tomates cherry
- 10 unidades Aceitunas moradas
- 1 cdta Aceite de oliva
- Albahaca fresca

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Una receta práctica y sencilla con Hummus que le dará a tu pizza un sabor delicioso y que vas a querer preparar más de una vez, porque quedará como salida de restaurante, pero hecha en casa.

¿Cómo preparar Pizza de Hummus Pietrán paso a paso?

- Precalienta el horno a 200°c
- Corta una berenjena en cuatro rodajas verticales.
- Mezcla el aceite de oliva con la sal de ajo y el orégano. Con ayuda de un cuchillo, haz unos cortes diagonales y superficiales sobre las berenjenas. Unta las berenjenas con la mezcla de aceite y acomoda en una bandeja de hornear. Hornea por media hora.
- Cocina el huevo.
- Calienta un poco el aceite de oliva y adiciona la ralladura de naranja. revuelve y adiciona las salchichas de pavo Pietrán. Cocina hasta que doren.
- Para servir, pon un poco de Hummus Pietrán sobre la berenjena, encima unas cuantas tajadas de aguacate, el huevo y al lado la salchicha.
- Decora con un poco de hojas de espinaca baby.

Recuerda que cada semana vas a encontrar en nuestra página web platos para todos los gustos y cada momento, para que disfrutes el placer de cuidarte cocinando lo que más te gusta.

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

Políticas de tratamientos de datos 2021 Ir al sitio Industria de Alimentos Zenú