





Inicio | Recetas | Salmón Pietrán estilo toscano



PESCADOS

Salmón Pietrán estilo toscano



Un plato ligero y nutritivo para cocinar en casa y crear una receta con Salmón Natural Pietrán que te encantará.

Reúne todos los ingredientes y sorpréndete con un plato nuevo para que disfrutes todos los días el placer de tener más opciones.

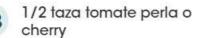
Cocina cada día recetas diferentes que te inspire a alimentarte mejor.

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural

2 porciones Salmón Natural Pietrán



2 cdas, de caldo o consome

1/4 taza crema de coco



1 cda de aceite



1/2 taza de Aceitunas



1 cdita. de tomillo



Sal y pimienta





1 1/2 tazas hojas de Espinaca



1 cda mostaza

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

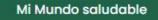
- En una sartén con un poco de aceite sofríe el salmón durante 4 a 6 minutos por ambos lados.
- En otra sartén calienta un poco de aceite, agrega el ajo, adiciona las aceitunas, las espinacas, el tomillo y la mostaza. Cocina durante 3
 minutos, vierte el caldo y la crema de coco, y cocina 3 minutos mas.
- Sirve el salmón sobre la salsa.





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



Contacto



