



PESCADOS

Sándwich con Salmón

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
485

🔥 Grasa
11g

🔥 Proteína
39g

Estamos acostumbrados a que nuestro salmón se sirva de forma tradicional en un almuerzo o cena, pero esta vez te enseñamos otra manera práctica y deliciosa para que lo disfrutes.

Alista los ingredientes y prepárate este sándwich con Salmón Pietrán que estará listo en poco tiempo.

Vive el placer de disfrutar el equilibrio perfecto entre comer delicioso y sentirte bien con Pietrán.

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural

2 filetes Salmón Pietrán



2 hojas de lechuga



3 cdas de pepino rallado



2 cdas de miel de abejas



2 panes francés artesanal



Brotos



1 cda eneldo picado



1 cda de mantequilla



Guacamole Pietrán

1/4 taza Guacamole Pietrán



1/4 taza yogurt griego



1/2 taza de peras en lascas



Sal y pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- En una sartén con un poco de aceite sofríe los filetes de salmón, primero por el lado de la piel durante 6 a 8 minutos voltea y asa otros 6 minutos o hasta obtener el termino deseado.
- Mezcla el yogurt con el pepino, sal y pimienta.
- En una sartén caliente la mantequilla, adiciona las peras y la miel, cocina hasta que doren un poco
- Parte el pan a la mitad, unta un poco de guacamole, encima pon la lechuga, luego las peras, el salmón, brotes, salsa de pepino y la otra mitad del pan.



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](#)