



UNTABLES

# Tostada de berenjena con Salchicha de Pavo y Hummus Pietrán

★★★★★ 0 comentarios

🕒 45 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías  
**132**

🔥 Grasa  
**10**

🔥 Proteína  
**5.4**

Prepara un plato completo y ligero con Salchicha de Pavo y Hummus Pietrán, una receta diferente que aprenderás hacer como si fuera experto en la cocina.

## Ingredientes

**Hummus Pietrán**  
4 cucharadas de Hummus Pietrán

1 Cucharada de aceite de oliva

4 huevo duro/4 huevo frito

Espinaca baby

**Salchicha Pietrán de Pavo**  
4 Salchichas de pavo Pietrán

¼ Cucharadita de orégano seco

Ralladura de naranja

Una berenjena grande

¼ Cucharadita de sal de ajo

½ de Aguacate en lajas

## 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 Tostada de berenjena con salchicha de pavo y Hummus Pietrán paso a paso?

- Pasa los corazones de alcachofa por harina de garbanzo y saltéalos en aceite de oliva.
- Sazona con sal y pimienta.
- Calienta las pitas y esparce el Hummus Pietrán en forma circular sobre cada una.
- Acomoda los vegetales y el Jamón de pavo Pierán picado en tiritas encima.
- Agrega un chorro de aceite de oliva y espolvorea con albahaca.

Hummus Pietrán te va a encantar porque es una rica combinación de garbanzos, tahini, ajo y aceite de oliva, es sin conservantes y de origen vegetal. ¡Pruébalo y prepara recetas deliciosas!



**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