



JAMONES

Arepa con jamón y queso

★★★★★ 0 comentarios

🕒 45 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías

517

🔥 Grasa

12 g

🔥 Proteína

21 g

Esta receta la puedes hacer para un desayuno delicioso, un almuerzo práctico o una cena ligera y disfrutar el placer de cuidarte con comidas diferentes.

Una receta sencilla pero muy rica que puedes preparar cualquier día y en cualquier momento. Sigue las instrucciones y junta todos los ingredientes que necesitas para crear esta arepa con jamón y queso.

Ingredientes



Jamón Pietrán de Pavo

4 tajadas de jamón de pavo Pietrán



1 cda de mantequilla de canola



1 taza de harina de maíz para arepas



4 tajadas de queso mozzarella bajo en grasa



1 taza de agua caliente

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

No necesitarás de muchos ingredientes para preparar esta receta ideal en un desayuno o para una comida práctica que quedará lista en muy pocos minutos.

¿Cómo preparar una arepa con jamón y queso?

- Mezcla la harina, el agua y amasa muy bien.
- Arma las arepas, ásalas en una parrilla.
- Abre la arepa por la mitad, pon el jamón y el queso.
- Finalmente, lleva las arepas con el jamón y queso incorporados por un momento a la parrilla, a fuego bajo, hasta que se caliente el queso antes de servir.
- ¡Sírvelas y disfruta!

Si no tienes mucho tiempo para preparar y asar las arepas desde cero, puedes usar una arepa de maíz (de tamaño mediano) ya hecha, omite los pasos 1 y 2 y en menos de 10 minutos tendrás listas y servidas tus arepas de jamón y queso.

Nuestro delicioso Jamón de pavo está hecho con finas pechugas de pavo y su empaque es abre fácil, es un producto que está avalado por la Fundación Colombiana del Corazón como un alimento cardio saludable, brindándote los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas y es sin conservantes.

¡Disfrútalo y prepara arepas con jamón y queso las veces que quieras para toda la familia!

Si buscas otra opción de desayuno te recomendamos la receta de [omelette de jamón y queso](#), prepáralo con jamón selecto pietrán y queso mozzarella bajo en grasa.



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](#)