VEGGIES

Receta de pizza vegetariana de arepa con Veggie Desmechado

0 comentarios

30 minutos | 3 porciones

Calorías	Grasa	Proteína
380	19 g	18 g

Conoce esta deliciosa receta de pizza vegetariana de arepa de chía o quinua con Veggie Desmechado de Pietrán.

Ingredientes

- Veggie Desmechado Pietrán
  100 g Veggie Desmechado Pietrán
- 6 triángulos de arepa de chía o quinua
- 2 cdas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de untable de almendras (imitación queso crema)
- 2 cdas de cebolla finamente picada
- 2 cdas de zucchini amarillo finamente picado
- 1/4 de taza de champiñones en lajas
- 1/4 de taza de pesto de albahaca
- Brotes de rábano
- Hojuelas de pimienta
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Una receta de pizza vegetariana es una alternativa fácil y saludable para aquellas personas que no pueden o quieren comer otra opción a la proteína de carne, por eso en Pietrán pensamos en recetas originales y saludables para personas que no quieren perderse el delicioso sabor de una pizza. Encontramos la combinación perfecta con ingredientes únicos, Veggie Desmechado Pietrán a base de trigo, 100% proteína vegetal y arepas de quinua que hacen parte de una receta saludable, rápida y deliciosa.

Cómo preparar pizza vegetariana de arepa con Veggie Desmechado Pietrán, paso a paso:

- En una sartén calienta el aceite, saltea la cebolla hasta que este transparente, adiciona el zucchini, los champiñones, cocina durante 3 minutos, agrega el Veggie Desmechado Pietrán, sal y pimienta.
- Calienta los triángulos de arepa.
- Unta a cada triangulo de arepa un poco de pesto, luego untable de almendras, desmechado, brotes de rábano y por último espolvorea con hojuelas de pimienta.
- Si deseas complementar este plato te recomendamos una deliciosa receta de gaseosa natural ¡Conocela! (https://www.pietran.com.co/propositos/vez-voy-salir-comer-combo-viene-gaseosa/)

Compra tus productos a un clic

privun | aguaventa | éxito | Carulla | Rappi | Rappi | RappiTurbo

También puedes encontrarnos en tiendas, minimercados y autoservicios.

Pietrán

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.