



SALCHICHAS

Ensalada de pasta fría con Salchicha de Pavo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
600

🔥 Grasa
16 g

🔥 Proteína
30 g

Te enseñamos como preparar esta receta de ensalada de pasta fría Pietrán.

Ingredientes



Salchicha Pietrán de Pavo

4 unidades de Salchicha de Pavo Pietrán



60g de aceitunas moradas



20g de perejil finamente picado



80g de vinagre



400g de pasta de tornillos de colores (fusilli) cocinada.



60g de tomates cherry semisecos



20g de cilantro finamente picado



100g de aceite de oliva



60g de espárragos verdes



50g de queso parmesano



8g de ajo finamente picado

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Tomates semisecos:

- En una sartén a fuego medio, esparce un poquito de aceite de oliva con una brochita y pon los tomates en rodajas por ambos lados, por unos tres minutos. Luego, lleva al horno a fuego alto por tres minutos y después baja la temperatura del horno a 70°C por unos 15 minutos aproximadamente.

Aderezo de perejil, cilantro y ajo:

- Pica finamente el cilantro, el perejil y un poquito de ajo. Mezcla con el vinagre, la sal y aceite de oliva.
- En un bowl, incorpora todos los ingredientes y mezcla muy bien. Esparce un poco de queso parmesano y aderezo.



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