



SALCHICHAS

Nachos integrales con Salchichas de Pavo

★★★★★ 0 comentarios

25 minutos | 2 porciones

Calorías

70

Grasa

53 g

Proteína

18 g

Aprende a preparar esta fabulosa receta de Nachos integrales con Salchichas de Pavo Pietrán.

Ingredientes

- **Salchicha Pietrán de Pavo**
2 unidades de Salchicha de Pavo Pietrán
- **1/2 de tomate rojo picado**
- **10g de chile jalapeño**
- **2 cdas de queso crema bajo en grasa**
- **15g de aceite de oliva**
- **100g de nachos integrales**
- **20g de vinagre**
- **2 cdas de mayonesa light**
- **Zumo de 1/2 limón**
- **8g de almendras**
- **1/2 de tomate verde picado**
- **1/2 de aguacate en láminas**
- **1/4 de taza de crema de leche**
- **10g de cilantro**

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Cocina las salchichas al vapor o dóralas en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Sourcream:

- En un recipiente, agrega media parte de mayonesa, una cuarta de parte de queso crema y otra cuarta parte de crema de leche. Mezcla los tres ingredientes hasta obtener una salsa homogénea y agrega unas gotas de limón, sal y pimienta al gusto.

Aderezo de cilantro y almendras:

- Licúa el cilantro con las almendras en un poco de aceite de oliva.

Picadillo de tomate:

- Pica los tomates rojos y verdes en cubos pequeños. Agrégales un chorrito de vinagre, unas gotas de limón y una cucharadita de aceite, sal y pimienta.
- Para servir, esparce los nachos en un plato como base y agrega los otros ingredientes encima, como más te guste. Deja las salsas para lo último y recuerda consumir una cantidad moderada.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarnos 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.