









Inicio | Recetas | Nachos integrales con Salchichas de Pavo



Nachos integrales con Salchichas de Pavo

SALCHICHAS



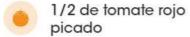
Aprende a preparar esta fabulosa receta de Nachos integrales con Salchichas de Pavo Pietrán.

Ingredientes



Salchicha Pietrán de Pavo

2 unidades de Salchicha de Pavo

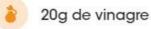


10g de chile jalapeño

2 cdas de queso crema bajo en grasa

15g de aceite de oliva





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
- 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.





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.

Recetas

Productos

Mi Mundo saludable

Contacto



