



PESCADOS

# Pincho de Salmón Asiático

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 1 porción

🔥 Calorías  
**310**

🔥 Grasa  
**19 g**

🔥 Proteína  
**29 g**

Esta receta de Salmón Asiático Pietrán es una alternativa de pincho ideal para cuidarte con una buena fuente natural de proteína y como acompañante en tus platos.

## Ingredientes



### Salmón Pietrán Asiático

1 porción de Salmón Asiático Pietrán



Brotos



Limones

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Esta receta de Pincho de Salmón Asiático Pietrán es un snack perfecto para tus entre tiempos o como acompañante de tus comidas principales. Es una receta Pietrán que te aportará bienestar y te tomará poco tiempo de preparación.

### ¿Cómo preparar pincho de salmón asiático?

- Parte el salmón a lo largo, ponle un palillo y forma un pincho.
- En una sartén antiadherente calienta un poco de aceite, dora los pinchos entre 3 o 4 minutos por ambos lados.
- Sirve con brotes y tu acompañante elegido.



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](#)