



UNTABLES

Portobellos rellenos con Hummus

★★★★★ 1 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
300

🔥 Grasa
33 g

🔥 Proteína
17 g

¡Vuélvete un experto preparando portobellos rellenos! y disfruta de esta delicia hecha en casa con Jamón, Hummus Pietrán y espinacas para que los sorprendas a todos con una receta diferente.

Como todo un chef ponte le delantal y alista los ingredientes para cocinar este rico portobello con ingredientes que le darán un sabor especial y único. Sigue el paso a paso.

Ingredientes



Jamón Pietrán de Pollo

2 unidades Jamón de Pollo Pietrán en julianas



2 unidades grandes de portobello



2 cucharadas de aceite de oliva



1 cucharada de miel de maple



1/3 taza de maicena



Jamón Pietrán de Pollo

1/2 taza de Jamón Pietrán de pollo cortados en cubos pequeños



1 cucharadita de pasta de ajo



1/3 taza de maíz dulce



1 cucharada de aceite de aguacate



Hummus Pietrán

5 cucharadas Hummus Pietrán



1 cucharadita de tomillo fresco finamente picado



1 cucharada de vinagre balsámico



1 taza de espinaca baby

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

¿Cómo preparar portobellos rellenos?

- Mezcla el ajo con el tomillo y el aceite de oliva. Adiciona sal y pimienta y marina los hongos por una hora. Calienta una parrilla o sartén y cocínalos por lado y lado hasta que doren. Reserva.
- Aparte, dora el jamón de pollo Pietrán con el maíz en aceite de oliva. Agrega el vinagre balsámico y la miel. Reserva.
- Pasa las hojas de espinaca por la maicena y saltéala.
- Para servir, rellena los champiñones con Hummus Pietrán, encima pon el jamón glaseado con el maíz y finaliza con la espinaca crocante.

Disfruta cocinando nuestras ricas recetas y prepara platos increíbles, con nuestros productos Pietrán que son versátiles y deliciosos, perfectos para cada ocasión.



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](#)