



PESCADOS

# Salmón finas hierbas conquinua y pasta de zucchini

★★★★★ 0 comentarios

🕒 40 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías  
**421**

🔥 Grasa  
**16 g**

🔥 Proteína  
**35 g**

Esta receta de Salmón Finas Hierbas Pietrán acompañado con pastas de zucchini es una alternativa ideal para cuidarte.

## Ingredientes

**Salmón Pietrán Finas Hierbas**  
2 porciones de Salmón Finas Hierbas Pietrán

2 cucharadas de almendras

2 tazas de zucchini en julianas muy delgadas

1 cucharadita de aceite de Oliva

1/2 taza de quínoa

Limón

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Este es un plato de salmón finas hierbas acompañado con pasta zucchini, una opción perfecta para tus comidas principales y una receta nutritiva de salmón fácil de preparar.

¿Cómo preparar salmón finas hierbas con pastas de zucchini?

- En una sartén con un poco de aceite asa el salmón 4 minutos por cada lado.
- Mezcla la quínoa con el zucchini y las almendras.
- Sirve el salmón sobre la quínoa, el zucchini y disfruta.



**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