PESCADOS

Salmón finas hierbas con pasta

0 comentarios

20 minutos | 2 porciones

Calorías	Grasa	Proteína
546	16 g	43 g

Esta receta nutritiva y deliciosa de Salmón Finas Hierbas Pietrán con pasta, es una opción de añadir una buena fuente de energía y proteína a tu comida.

Ingredientes

- Salmón Pietrán Finas Hierbas
  2 porciones de Salmón Finas Hierbas Pietrán
- 130 g Fetuccini o espagueti
- 1/2 taza de tomates secos
- 2 cucharadas de queso parmesano
- 1 cucharada de aceite de oliva

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Esta receta de Salmón Finas Hierbas Pietrán con pasta es un plato ideal para tus almuerzos. Además de darle energía a tu día, esta receta añade una buena fuente natural de proteína a tu dieta con muy poco tiempo de preparación.

¿Cómo preparar salmón finas hierbas con pasta?

- En una olla calienta agua suficiente un poco de aceite y sal.
- Cocina la pasta al dente y como lo dice su empaque.
- Precalienta la freidora de aire durante 5 minutos.
- Lleva el Salmón a la freidora de aire y cocina de 10 a 15 minutos.
- Mezcla la pasta con los tomates y queso parmesano.
- Sirve el salmón con la pasta y acompáñalo de variedad de vegetales con el fin de que contengan los nutrientes necesarios que contribuyan a una alimentación saludable.

Compra tus productos a un clic

privun · novaventa · éxito · Carulla · Rappi · Rappi · RappiTurbo

También puedes encontrarnos en tiendas, minimercados y autoservicios.

Pietrán

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.