



JAMONES

Soufle de jamón con pierna de cerdo ahumada

★★★★★ 0 comentarios

🕒 60 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
380

🔥 Grasa
10 g

🔥 Proteína
23 g

Te enseñamos como preparar esta receta de Soufle de Jamón Selecto Pietrán.

Ingredientes

- Jamón Selecto: Pierna de cerdo ahumada**
2 tajadas de Jamón Selecto Pietrán = 160 gr
- 2 tajadas de pan
- 8 huevos
- 8 latas de Arvejas Zenú
- 3 cdas de mayonesa light
- 2 cdas de leche descremada, sal y pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Muele el pan.
- Bate los huevos, adiciona la leche y el resto de los ingredientes. Mezcla con el jamón, el pan, la sal y la pimienta.
- Engrasa un molde rectangular.
- Vierte la mezcla en el molde.
- Lleva al horno precalentado a 350°C , durante 40-45 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio



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