



SALCHICHAS

Tortilla tipo española con Salchicha de Pavo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 300 minutos | 🍴 4 porciones

🔥 Calorías
400

🔥 Grasa
20 g

🔥 Proteína
22 g

Aprende a preparar esta fabulosa receta de Tortilla tipo española con Salchicha de Pavo Pietrán. [alchicha-de-pavo](#)

Ingredientes



Salchicha Pietrán de Pavo

4 unidades de Salchicha de Pavo Pietrán en rodajas



3 gramos de ajo finamente picado



300 gramos de papas en rodajas fritas



1 pimentón rostizado



4 huevos



40 gramos de cebolla caramelizada



1/4 de taza de queso crema bajo en grasa



10 gramos de espinaca baby finamente picada



3 cucharadas de mantequilla



4 tostadas de pan artesanal

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Tortilla:

- Para la tortilla, bate los huevos en un bowl y agrega la papa frita, las salchichas, la cebolla caramelizada, la espinaca finamente picada y el ajo finamente picado.
- Mezcla todo bien y llévalo a una sartén a fuego medio bajo por unos 7 minutos, por ambos lados.

Dip de pimentones rostizados:

- Pon los pimentones al fuego directo en la estufa, volteándolos.
- Cuando estén quemados por todos los lados, ponlos en una bolsa, la cierras, espera a que se enfríen y retira la piel quemada.
- Luego, corta en julianas o cubos, mezcla con queso crema y perejil crespito.
- Unta este dip en las tostadas de pan artesanal.



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