



PESCADOS

Tostadas de pan Integral con Salmón Natural

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
400

🔥 Grasa
14 g

🔥 Proteína
47 g

Esta receta de tostadas de pan integral con Salmón Pietrán es una alternativa ideal para cuidarte con una fuente de proteína natural, balanceada y deliciosa.

Ingredientes



Salmón Pietrán Natural

1 porción de Salmón Natural Pietrán



Pimienta en escamas



4 tostadas de pan integral



Brotes



8 cucharadas de aguacate



Sal y pimienta

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

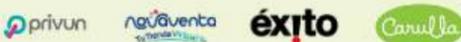
Esta receta de tostadas con Salmón Natural Pietrán es un plato perfecto para tus comidas como plato principal. Es nutritiva de y te tomará poco tiempo de preparación.

¿Cómo preparar tostadas con salmón natural?

- Salpimenta el Salmón.
- En una sartén antiadherente pon una pequeña cantidad de aceite, y deja asar el salmón por cada lado durante 4 minutos.
- Parte el salmón en cuatro trozos a lo largo.
- En cada tostada unta un poco de guacamole, pon encima el salmón, brotes y espolvorea con escamas de pimienta.
- Un consejo útil que ayudará en tu receta; te puede funcionar como plato principal o como entrada, pero también puede servirse como acompañamiento si le agregas un aderezo de tu preferencia.



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