



JAMONES

Corazones de pan con Jamón de Pavo Pietrán

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
328

🔥 Grasa
13 g

🔥 Proteína
17 g

Haz de una receta, un momento especial. Con amor y un toque inigualable de sabor.

Ingredientes



[Jamón Pietrán de Pavo](#)



[Jamón Pietrán de Cerdo](#)



4 Tajadas de queso amarillo



8 Tajadas de pan para sánduche



4 Tajadas de pepino agridulce



4 Cdas mayonesa



2 Cdas salsa de tomate



1 Cdita de mostaza



1 Cdita jugo de limón



1 Taza de lechuga picada

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Mezcla la mayonesa, la salsa de tomate y la mostaza y el limón. Con la ayuda de un cortador en forma de corazón, corta el pan, el jamón y el queso.
- Arma el sánduche, untando a cada tajada de pan un poco de la salsa rosada, encima lechuga picada, una tajada de queso, pepino y por último una de jamón de pavo y una de cerdo.
- Finaliza con la otra tajada de pan.



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](#)