



JAMONES

Ensalada de naranja con Jamón de Pavo y vinagreta de tomate

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
257

🔥 Grasa
14 g

🔥 Proteína
13 g

Cuando sabes preparar una ensalada, vas a estar siempre a pocos minutos de una comida deliciosa para cualquier hora del día. Te enseñamos a preparar esta receta.

Ingredientes



Jamón Pietrán de Pavo

225g de Jamón de Pavo Pietrán



10 unidades de tomates cherry - amarillos (100g)



1/2 diente de ajo (5g)



10 cdas de aceite de oliva (50g)



2 naranjas (360g)



2 calabacines verdes bebés (400g)



1 cda de cilantro (10g)



Sal y pimienta al gusto



1 cebolla morada (120g)



3 tomates sin piel y semilla (150g)



3 cdas de vinagre (30g)

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Para la vinagreta, bate el zumo de naranja y el vinagre blanco, mientras agrega al hilo el aceite de oliva.
- Corta la lechuga, el radicchio, la cebolla morada, la rúgula y el tomate cherry junto con el Jamón de Pavo Pietrán.
- Mezcla estos ingredientes y báñalos con la vinagreta.

*El porcentaje de valor diario (%VD) está basado en una dieta de 2000 calorías.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarnos 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](#)