



JAMONES

Jamón de Pavo con antipasto de pimentones

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos | 🍴 4 porciones

🔥 Calorías
254

🔥 Grasa
20 g

🔥 Proteína
10 g

Imagina que acabas de entrenar, o te vas a dormir pronto y quieres comer algo ligero que no arruine tu ejercicio o tu noche, esta receta es perfecta.

Ingredientes



Jamón Pietrán de Pavo

200 g Jamón de Pavo Pietrán cortado en julianas gruesas



1 Pimentón verde (100g)



½ Taza de vinagre balsámico (50g)



Sal y pimienta al gusto



1 Pimentón rojo (100g)



1/4 Taza de aceite de oliva (60g)



2 Dientes de ajo fresco picado finamente (10g)



1 Pimentón amarillo (100g)



1 Tazas de aceitunas negras (100g)



1 taza de hierbabuena cortada (30g)

Preparación

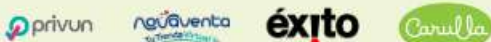
Encuentra aquí el paso a paso

- Corta los pimentones a la mitad y retira las semillas.
- Pon el pimentón en una bandeja con la piel (cáscara) hacia arriba y hornea a 250 °C por 25 minutos hasta que la piel se infle.
- Retira del horno, pela el pimentón, mezcla con los condimentos y las aceitunas, y deja por 12 horas en la nevera tapado.
- Mezcla con el Jamón de Pavo Pietrán y sirve con pan francés.

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



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