



JAMONES

# Molde gratinado con pierna de cerdo ahumada

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 6 porciones

🔥 Calorías  
**190**

🔥 Grasa  
**10 g**

🔥 Proteína  
**16 g**

## Ingredientes

### Jamón Selecto: Pierna de cerdo ahumada

6 tajadas de Jamón Selecto Pietrán cortadas en cubos = 240 gr

1 taza de queso mozzarella picado en cubos

3 tazas de brócoli partido en flores pequeñas

1/4 taza de crema agria

1 taza de leche reducida en grasa

1/4 taza queso parmesano, sal y pimienta al gusto

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Mezcla la leche, la crema agria, el queso mozzarella, la sal y la pimienta.
- En un molde para horno pon el brócoli y el jamón, baña con la mezcla de leche, lleva al horno durante 20 minutos.



**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