



JAMONES

Pan de pita con jamón de pechuga de pollo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
275

🔥 Grasa
8 g

🔥 Proteína
14 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 Pollo

8 tajadas de Jamón de Pollo Pietrán (168g)



Tomates al horno y aceite de oliva



4 panes árabes o de pita frescos (200g)



Hierbas para decorar al gusto



16 tomates cherry maduros (160g)

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Untar el pan con el aceite de oliva de los tomates secos.
- Coloca sobre del pan de pita el Jamón de Pollo Pietrán doblando las lonjas, dándoles volumen.
- Agrega tomates secos y frescos al gusto.
- Decora con finas hierbas y sirve con una ensalada verde.



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](#)