



SALCHICHAS

Rollitos Thai de Salchichas de Pavo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
311

🔥 Grasa
17 g

🔥 Proteína
23 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



Salchicha Pietrán de Pavo

360g de Salchicha de Pavo Pietrán



8 hojas de papel de arroz comestible



200g de hojas de lechuga mantequilla



50g de apio



50g de zanahoria cocida



50g de ajonjolí tostado



50g de ajonjolí negro

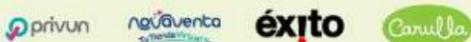
Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Corta en 4 partes a lo largo las Salchichas de Pavo Pietrán.
- Lava y seca las hojas de la lechuga mantequilla.
- Coloca el papel de arroz encima de una tabla, luego las hojas de la lechuga y adiciona apio, zanahoria y las Salchichas de Pavo Pietrán en forma intercalada.
- Enrolla suavemente y cierra el rollo con uno de los extremos del papel de arroz.
- Agrega en un plato los ajonjolíes y pasa el rollo sobre las semillas.
- Corta los rollitos en tamaños al gusto.



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](#)