



SALCHICHAS

Salchichas de Pavo con vegetales

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
330

🔥 Grasa
19 g

🔥 Proteína
15 g

Salchichas de Pavo Pietrán y vegetales, una combinación de proteína y vitaminas.

Ingredientes



Salchicha Pietrán de Pavo

4 unidades de Salchicha de Pavo Pietrán



2 pimentones de colores



Ajonjolí blanco



15g de cilantro finamente picado



400g de papa criolla



8 zanahorias baby



60g de aceite de oliva



80g de espárragos



1 brócoli fresco



Sal de parrilla

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Cocina el brócoli en agua caliente por unos tres minutos, luego pásalo por agua fría. Cocina las papas criollas en agua con sal por unos 8 minutos.
- En un molde refractario, pon las salchichas, las papas, el brócoli y vegetales en el corte deseado. Baña los ingredientes con aceite de oliva, sal gruesa y cilantro finamente picado.
- Lleva al horno a 180°C por unos 15 minutos aproximadamente.
- Para servir, agrega un poco de ajonjolí blanco en el plato.



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](#)