


**SALCHICHAS**

# Salchicha pechuga de pollo con papas al horno

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías  
**154**

🔥 Grasa  
**4 g**

🔥 Proteína  
**11 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 Pollo

100g de Salchicha Pechuga de Pollo Pietrán



2 unidades (100g) papa



100g lechuga fresca



15g orégano seco

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Cocina papas al vapor, córtalas en cascós y dóralas al horno.
- Saltea las Salchichas Pechuga de Pollo Pietrán en una sartén de teflón y córtalas en diagonal.
- Acompaña en el plato con lechuga fresca o finas hierbas de tu elección.

\*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](#)