



SALCHICHAS

# Sushi con salchicha de pavo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos | 🍴 2 porciones

Si tienes invitados, ya tienes la solución. Esta receta es fácil, ligera y deliciosa para compartir.

## Ingredientes



### Salchicha Pietrán de Pavo

350g de Salchicha de Pavo Pietrán



1 Taza de queso crema



1 Mango



250g de arroz para sushi ya preparado



1 Esterilla de bambú



2 Láminas de algas para sushi



1 Aguacate

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Calienta las Salchichas de Pavo Pietrán en agua durante cuatro 4 minutos.
- Coloca las láminas de algas untadas de queso crema sobre la esterilla de bambú y agrega el arroz de sushi esparciéndolo bien sobre la lámina.
- Corta las salchichas de pavo a lo largo y coloca encima del arroz.
- Toma el aguacate, el mango y corta varios bastoncitos largos, y ubícalos junto con las salchichas de pavo.
- Enrolla suavemente el sushi con la esterilla de bambú y aprieta al final.
- Con un cuchillo afilado y un poco mojado corta las porciones de sushi a tu gusto.
- Sirve acompañado de salsa agri dulce roja.



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](#)