



SALCHICHAS

Tacos de lechuga con Salchicha de Pollo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 15 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
120

🔥 Grasa
4.5g

🔥 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

Salchicha de Pechuga de Pollo Pietrán



1/2 taza de champiñones picados



1 cda de salsa shiraka



Hojas de lechuga lavada y seca



2 cdas de salsa soroka o sriracha



1/4 taza de marañones picados



1/4 taza cebolla finamente picada



2 cdas salsa soya



Sal y pimienta al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Parte las salchichas en trozos pequeños.
- Calienta un poco de aceite.
- Saltea la cebolla hasta que esté transparente, agrega los champiñones, las salsas y los marañones.
- Lleva los fideos de arroz con un poco de aceite a la Air fryer o al horno.
- Arma los tacos con las hojas de lechuga.



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](#)