



JAMONES

Torre con Jamón de Pollo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 10 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
260

🔥 Grasa
7 g

🔥 Proteína
16 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



Jamón Pietrán de Pollo

8 tajadas de Jamón de Pollo Pietrán (168g)



8 tajadas de pan integral (500g)



Crema agria o mayonesa para untar reducida en grasa (100g)



20 uvas dulces (100g)



Alfalfa u otros germinados frescos (50g)

Preparación

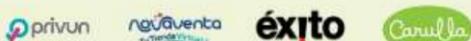
Encuentra aquí el paso a paso

- Corta los bordes del pan con un cuchillo con buen filo.
- Unta el pan generosamente con crema agria o mayonesa.
- Coloca el Jamón de Pollo Pietrán sobre el pan cortado en forma ondulada para dar volumen a la torre.
- Cierra con otra tajada de pan.
- Realiza el paso anterior según la cantidad de pisos que desees en tu torre.
- Decora el plato con las uvas y los germinados.

*El porcentaje de valor diario (%VD) está basado en una dieta de 2000 calorías.



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](#)