



JAMONES

Tostadas francesas con Jamón de Cerdo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos | 🍴 4 porciones

🔥 Calorías
211

🔥 Grasa
8 g

🔥 Proteína
9 g

Lo más importante del día es comenzar bien, y la mejor forma es hacerlo con recetas con jamón, como unas tostadas francesas con Jamón Pietrán. Un desayuno balanceado ideal para iniciar el día. ¡Esta receta te va a encantar!

Ingredientes

- Jamón Pietrán de Cerdo**
4 tajadas de Jamón Pietrán Estándar
- 4 cdas de leche
- Mantequilla
- 4 tajadas de pan tajado
- Azúcar
- Aceite
- 2 huevos
- Canela
- Sal y Pimienta

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Una receta que puedes hacer en tu casa y con muy pocos ingredientes. Alista tu Jamón Pietrán y comencemos a preparar esta rica y balanceada idea.

- Bate los huevos, adiciona la leche, un poco de azúcar y canela.
- En una sartén derrite un poco de mantequilla, agrega un poco de aceite, sumerge cada tajada de pan en el huevo batido, lleva a la sartén y sofríe hasta que doren por ambos lados.
- Pasa las tajadas por azúcar con canela y sirve con Jamón Pietrán Estándar y mermelada a tu elección.

Complementa tu alimentación con ejercicio físico y recuerda que el placer de cuidarte está en crear hábitos saludables que te hacen ver y sentir bien.



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