



SALCHICHAS

Volovanes rellenos con Salchicha de Pavo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 80 minutos

🍴 8 porciones

🔥 Calorías
351

🔥 Grasa
22 g

🔥 Proteína
15 g

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

Ingredientes



Salchicha Pietrán de Pavo

400g de Salchicha de Pavo Pietrán



70g de hierbabuena fresca



100g de queso mozzarella cortado en trocitos



Sal, pimienta y hierbas del mediterráneo al gusto



100g de tomate seco en aceite de oliva

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Corta la Salchicha de Pavo Pietrán en rodajas delgadas.
- En un bowl coloca las rodajas de Salchicha de Pavo Pietrán con los trocitos de queso mozzarella y las hierbas mediterráneas.
- Agrega los tomates secos con poco aceite de oliva y mézclalos suavemente, luego agrega la hierbabuena fresca. Calienta los volovanes por 1 minuto en horno precalentado.
- Rellena los volovanes con la ensalada de Salchichas de Pavo Pietrán.



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