











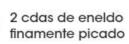
* * * * * 0 comentarios 1 6 porciones 25 minutos Calorías 🍐 Grasa 🥠 Proteína 4.6g **18g** 249

La receta con buena fuente de proteína, naturalmente con Omega 3 y deliciosa, convertida en una tortita.

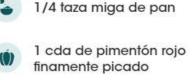
En tan solo 25 minutos podrás transformar nuestro Atún Natural Pietrán en tortitas para toda la familia.

Ingredientes

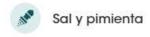


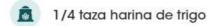












1/4 taza crema agria

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso



- Mezcla el ajonjolí y la miga de pan. Pasa cada tortita por la harina de trigo, luego por el huevo batido y finalmente por la mezcla de ajonjolí.
- Llévalas a la freidora de aire durante 15 a 20 minutos o hasta que doren.
- Mezcla la crema agria, el pimentón y el eneldo.

¿Se ve delicoso, verdad? Disfruta el placer de cuidarte con esta deliciosa receta de tortitas de atún.



El Atún Natural Pietrán lo puedes tener listo en tu mesa en minutos, ya sea en sartén, airfryer, parrilla o en el horno.



minimercados y autoservicios.



Recetas

Productos

Mi Mundo saludable

Contacto

