



VEGGIES

Albondigas veggie wok con Veggie Bites

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
348

🔥 Grasa
16 g

🔥 Proteína
22 g

Aprende como preparar esta receta de veggie bites wok con proteína vegetal de Pietrán.

Ingredientes



Veggie Bites Pietrán

6 unidades de Veggie Bites Pietrán



1/4 taza de pimentón rojo en julianas



1/4 taza de jugo de una naranja



2 cdas de aceite de girasol



1/2 taza de guisantes



Pimienta al gusto



2 cdas de cebolla blanca finamente picada



2 cdas de ajonjolí

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Calienta el aceite de oliva en una sartén o en un wok, adiciona la cebolla y deja cocinar hasta que este transparente, agrega el pimentón, los guisantes y cocina durante cinco minutos.
- Agrega los Veggie Bites Pietrán y el jugo de naranja, reduce el fuego y cocina durante tres minutos más.
- Espolvorea con ajonjolí.
- Acompaña con pan.
- Luego de disfrutar de esta receta puedes sorprender a tus invitados con otras nuevas preparaciones.



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