

Dos recetas ideales para comer en la playa

Dos recetas ideales para comer en la playa

[imprimir](#)



No hay nada mejor que disfrutar del verano pasando un día de playa entre el sol y las olas. Pero no todos los alimentos son aptos para llevar a un sitio tan caluroso. Por eso, hoy te proponemos un par de recetas con alimentos ideales para llevar a playa y que podrás cocinar con tu Chef Plus Induction. ¡No pierdas detalle!

- El **pan** es uno de los productos que mejor soportan el calor. Junto con un zumo de frutas o un refresco, es el tentempié ideal. ¿Qué te parecería cocinar un **pan de pipas**? Las **pipas de girasol** son una gran fuente de ácido fólico, una vitamina imprescindible durante el embarazo y para el crecimiento de los niños. Se trata de una receta sin gluten, apta para vegetarianos y perfecta para los más pequeños; ¡aprende a cocinar un [pan con pipas de girasol](#)!

- ¿Y para comer? La **ensalada de pasta** es el plato estrella. Completa, deliciosa y saludable, es una de las comidas que mejor se conserva y se transporta. Nuestra propuesta es la siguiente: [ensalada de rigatoni con mozzarella y albahaca](#). Es una receta para toda la familia, muy sencilla y rápida de realizar, y sobre todo muy equilibrada. La **albahaca** le dará, además, un toque fresco que te encantará.

Recuerda que no puede faltarte una buena neverita con **bebidas refrescantes** que os mantengan bien hidratados. ¡Ahora sí, a disfrutar de un feliz día de playa!

Etiquetas

[pasta](#)

[pan con pipas](#)

[mozzarella](#)

[ensalada de pasta](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar