

Dos recetas irresistibles con setas

Dos recetas irresistibles con setas

[imprimir](#)



Si quieres aprovechar al máximo esta temporada de **setas**, no hay mejor plan que salir a buscarlas con la familia o los amigos y disfrutarlas después en una buena receta. ¿Quieres algunas ideas? Te damos a elegir entre una de arroz con carne y otra de pescado y marisco... ¡Irresistibles!

- El arroz es ideal para guisar con casi todo lo que se te ponga por delante. Te animamos a probar el [arroz con setas y perdiz](#), un plato de lo más nutritivo y rico en carbohidratos, proteínas y hierro. ¡Una buena dosis de energía! Ten en cuenta que no lleva gluten ni lactosa, y que una ración te aportará unas 595 calorías.

- Te proponemos un segundo ligero y saludable de tan solo 287 calorías: la [merluza en salsa de setas](#). Esta receta combina ingredientes de mar y de montaña y nos aporta una gran cantidad de minerales gracias a las setas y las almejas. Sin lactosa, cardiosaludable, baja en grasas y de lo más sabrosa. ¡Para chuparse los dedos!

En nuestro recetario encontrarás multitud de [recetas con setas](#) para todos los gustos: con verduras, legumbres, carnes, pescados, pasta o en sopa. Sácales partido ahora que puedes encontrar muchas variedades y de lo más frescas!

Etiquetas

[arroz con perdiz y setas](#)

[setas](#)

[alimentos de temporada de otoño](#)

[merluza en salsa de setas](#)

[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