

Dos recetas de temporada de otoño

Dos recetas de temporada de otoño

[imprimir](#)



¿Tienes ya en tus manos los **alimentos de temporada**? Si estos ya corren por tu cocina, hoy te traemos nuevas recetas para saborearlos de un modo delicioso y original. Como siempre, dos propuestas bien distintas: una de carne y otra de pescado.

- En cuanto a las **carnes de caza**, te proponemos que pruebes con el [magret de pato con aceitunas](#). Esta receta, libre de gluten y lactosa, se cocina sin aceite ni margarina. El truco está en cocer la carne con su misma grasa para no añadir calorías al plato. Una ración te aportará 383 calorías, ni más ni menos.

- Por otro lado, te animamos a cocinar el [salmón con puré de hinojo y pesto](#) (¡dos alimentos de temporada en una misma comida!). Sin embargo, ésta es una receta de capricho, puesto que una ración aporta unas 1000 calorías. Es perfecto para una ocasión especial. Verás que toque más rico le aporta el queso parmesano al plato.

Recuerda que con el buscador por palabras de la web de **Chef Plus Induction**, podrás encontrar distintas recetas que lo incorporen. Es sencillo así que, este

noviembre, atrévete con nuevos platos y recuerda que vitaminas, proteínas, antioxidantes y ácidos grasos no deben faltar en tu cocina.

Etiquetas

[Salmón con puré de hinojo y pesto](#)

[magret de pato con aceitunas](#)

[carnes de caza](#)

[alimentos de temporada de otoño](#)

[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