

HUEVOS DUROS CON SALSA DE TOMATE

Huevos duros con topping de salsa de tomate.

 1 porción

INGREDIENTES

- 2 unidades grandes de huevo de gallina, hervido duro (130 g)
- 4 cucharadas soperas de salsa de tomate, comercial, envasada (60 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Hervir los huevos. Cuando todavía están calientes, pelarlos y cortarlos en mitades.
- 2º Calentar la salsa de tomate en el microondas y verterla por encima. Comer caliente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (190 g)	% DDR
ENERGÍA	125 kcal	238 kcal	12 %
PROTEÍNA	9 g	17 g	34 %
H. CARBONO	2 g	4 g	1 %
AZÚCARES	1 g	2 g	2 %
GRASA	9 g	17 g	24 %
GRASAS SATURADAS	2 g	5 g	23 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	1 g	4 %
SODIO	262 mg	497 mg	21 %