



POLLO CON VEGETALES

10 minutos20 minutos1 porción

INGREDIENTES

- 200 gramos de pechuga de pollo
- 1 taza de pimiento cocido (136 g)
- 1 unidad mediana de cebolla (140 g)
- 1 unidad mediana de calabacín (320 g)
- 1 unidad mediana de tomate (140 g)
- 1 cucharadita de aceite (5 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Picar todas las verduras en trozos grandes. En otra tabla de cortar, picar el pollo en cubos.
- 2º Coloque el pollo y las verduras en un plato para hornear o en una bandeja para hornear. Condimentar a gusto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (850 g)	% DDR
ENERGÍA	47 kcal	401 kcal	20 %
GRASA	2 g	13 g	21 %
GRASAS SATURADAS	0 g	2 g	12 %
COLESTEROL	12 mg	102 mg	34 %
SODIO	16 mg	135 mg	6 %
H. CARBONO	3 g	26 g	9 %
AZÚCARES	0 g	1 g	_
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	9 g	35 %
PROTEÍNA	5 g	44 g	_