



SOPA DE PESCADO PASTA SIN GLUTEN GFC

caldo de pescado [mero, rape, morralla], tomate [sal, acidulante (ácido cítrico)], sal, fideos. Colorante alimentario: Ingre: Harina de maíz, sal y colorantes [tartracina E-102 y rojo allura AC E-129: Pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños. Pasta sin gluten, lactosa, huevo, trazas de frutos secos

- 5 minutos
- 30 minutos
- 1 porción

INGREDIENTES

- 150 gramos de caldo de pescado GFC
- 30 gramos de pasta, gluten-free, corn, dry
- 0.1 gramos de cúrcuma
- 1/2 cucharada sopera de tomate, pelado y triturado, enlatado [8 g]
- 1 cucharada de café de aceite de oliva, virgen [2 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Sofreímos el tomate con el aceite, añadimos el caldo de pescado y cuando esté en ebullición añadimos la pasta sin gluten y entre 5-7 minutos retiramos y listo para servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (190 g)	% DDR
ENERGÍA	83 kcal	157 kcal	8 %
PROTEÍNA	4 g	8 g	17 %
H. CARBONO	13 g	25 g	10 %
AZÚCARES	0 g	1 g	1 %
GRASA	2 g	3 g	4 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTARIA	2 g	4 g	14 %
SODIO	187 mg	355 mg	15 %