



ALBÓNDIGAS CON TOMATE GFC

Carne de cerdo 34%, carne de vacuno 28% , agua, proteína de guisante, cebolla cocida, almidón de guisante, sal, especias, fibra de guisante y aroma. tomate [sal, acidulante ácido cítrico] aceite de oliva. Alérgenos: puede contener trazas de soja.

10 minutos
35 minutos
1 Ración

INGREDIENTES

- 50 gramos de albóndiga mixta
- 2 cucharadas soperas de tomate triturado, [30 g]
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva [5 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º En una sartén sofreímos el tomate durante unos dos minutos y añadimos las albóndigas previamente cocinadas al horno durante 20 minutos a 180 grados, después de que reduzca el tomate con la albóndigas y servimos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR RACIÓN (85 g)	% DDR
ENERGÍA	182 kcal	154 kcal	8 %
PROTEÍNA	8 g	7 g	13 %
H. CARBONO	4 g	3 g	1 %
AZÚCARES	0 g	0 g	0 %
GRASA	15 g	13 g	18 %
GRASAS SATURADAS	5 g	4 g	20 %
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	1 %
SODIO	561 mg	477 mg	20 %