



CREMA DE CALABACÍN CON POLLO GFC

Calabacín, contramuslo de pollo, patata, agua, aceite oliva, sal.

15 minutos

40 minutos

1 Ración

INGREDIENTES

- 1 unidad pequeña de patata, hervida (90 g)
- 60 gramos de calabacín, hervido
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva (5 g)
- 1/2 gramos de sal común
- 60 gramos de agua
- 40 gramos de pollo deshuesado contramuslo Mercadona

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Limpiar y trocear la patata y el calabacín
- 2º Sofreír las verduras a fuego medio 2 minutos, luego cubrir con el agua y hervir durante 20-25 minutos o hasta que la patata se pinche con el tenedor y se caiga. Añadimos el pollo a la plancha.
- 3º Una vez hervidos los ingredientes pasar por la turmix hasta que quede una textura cremosa y listo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR RACIÓN (256 g)	% DDR
ENERGÍA	70 kcal	180 kcal	9 %
PROTEÍNA	4 g	10 g	19 %
H. CARBONO	7 g	18 g	7 %
AZÚCARES	1 g	2 g	2 %
GRASA	3 g	7 g	11 %
GRASAS SATURADAS	1 g	1 g	7 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	8 %
SODIO	92 mg	234 mg	10 %