



## ARROZ AL CHILE SERRANO Y EPAZOTE

 10 minutos 2 horas y 40 minutos 6 porciones

## INGREDIENTES

- 250 gramos de arroz crudo
- 50 gramos de epazote
- 1 Pieza de diente de ajo [5 g], pelado
- 3 Piezas de chile serrano [15 g], sin rabo
- 1.25 cucharaditas de sal [8 g]

## MÉTODO DE PREPARACIÓN

1º Sigue los pasos en Cookidoo® en tu TMX®

2º \*Utilizar la cantidad de agua que indica la receta

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [138 g]	% DDR
ENERGÍA	284 kcal	392 kcal	20 %
GRASA	0 g	1 g	1 %
GRASAS SATURADAS	–	–	–
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	892 mg	1230 mg	51 %
H. CARBONO	62 g	86 g	29 %
AZÚCARES	–	–	–
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	6 g	8 g	–