



CEVICHE DE HONGOS

 5 minutos 10 minutos 6 porciones

INGREDIENTES

- 6 cucharaditas de aceite de oliva [30 g]
- 150 gramos de jugo de limón
- 150 gramos de cebolla morada rebanada
- 2 Piezas de chile serrano [10 g]
- 200 gramos de jitomate guaje o saladet
- 5 gramos de cilantro picado crudo
- 1 porción de hierbabuena [10 g]
- 2 cucharaditas de sal [12 g]
- 500 gramos de champiñon cocido rebanado

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [178 g]	% DDR
ENERGÍA	49 kcal	88 kcal	4 %
GRASA	3 g	5 g	8 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	4 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	436 mg	775 mg	32 %
H. CARBONO	5 g	9 g	3 %
AZÚCARES	0 g	1 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	9 %
PROTEÍNA	2 g	4 g	-