



SALMÓN CON SALSA DE QUESO MANCHEGO

 10 minutos 40 minutos 4 porciones

INGREDIENTES

- 180 gramos de queso manchego
- 250 gramos de cebolla blanca rebanada
- 40 gramos de aceite de oliva
- 250 gramos de vino blanco
- 12 piezas de espárragos crudos [180 g]
- 800 gramos de lomo de salmón
- 80 gramos de crema ácida
- 1 cucharadita de eneldo [2 g] para decorar

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [445 g]	% DDR
ENERGÍA	184 kcal	818 kcal	41 %
GRASA	12 g	51 g	79 %
GRASAS SATURADAS	1 g	4 g	20 %
COLESTEROL	28 mg	126 mg	42 %
SODIO	29 mg	128 mg	5 %
H. CARBONO	4 g	19 g	6 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	10 %
PROTEÍNA	12 g	53 g	-