



SALPICÓN DE RES

 10 minutos 1 hora 6 porciones

INGREDIENTES

- 300 gramos de lechuga romana, en trozo
- 50 gramos de vinagre de vino blanco
- 20 gramos de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal [6 g], o al gusto
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida [1 g], o al gusto
- 500 gramos de falda de res, en trozos de 4 cm
- 60 gramos de cebolla blanca, en trozos
- 1 Pieza de diente de ajo [5 g], pelado
- 2 piezas de jitomate guaje o saladet [130 g], sin semillas y cortados en tiras
- 40 gramos de cebolla morada rebanada fina

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 [184 g]	% DDR
ENERGÍA	75 kcal	139 kcal	7 %
GRASA	3 g	5 g	8 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	2 %
COLESTEROL	21 mg	39 mg	13 %
SODIO	238 mg	438 mg	18 %
H. CARBONO	2 g	5 g	2 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	6 %
PROTEÍNA	11 g	20 g	-