



CAMARONES A LA MANTEQUILLA DE AJO

 15 minutos 35 minutos 8 porciones

INGREDIENTES

- 15 gramos de perejil crudo picado, solo las hojas
- 30 gramos de diente de ajo, pelado
- 25 gramos de echalot [puedes omitirlo y añadir cebolla]
- 35 gramos de aceite de oliva
- 50 gramos de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 1/4 cucharadita de pimienta [1 g]
- 16 piezas de camarón gigante [400 g]
- 3 piezas de limón [204 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 [86 g]	% DDR
ENERGÍA	164 kcal	141 kcal	7 %
GRASA	13 g	11 g	17 %
GRASAS SATURADAS	5 g	4 g	20 %
COLESTEROL	88 mg	75 mg	25 %
SODIO	410 mg	352 mg	15 %
H. CARBONO	5 g	5 g	2 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
PROTEÍNA	9 g	8 g	-