



CAMARONES AL MOJO DE AJO

 5 minutos 20 minutos 6 porciones

INGREDIENTES

- 1 ramita de perejil crudo fresco, sólo las hojas
- 100 gramos de diente de ajo, pelados
- 30 gramos de aceite de oliva
- 20 gramos de mantequilla sin sal, en trozos
- 30 gramos de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal [6 g]
- 1 cucharadita de pimienta negra molida [2 g]
- 1000 gramos de camarón gigante, pelado

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [198 g]	% DDR
ENERGÍA	126 kcal	250 kcal	13 %
GRASA	6 g	11 g	17 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	13 %
COLESTEROL	131 mg	261 mg	87 %
SODIO	322 mg	638 mg	27 %
H. CARBONO	3 g	6 g	2 %
AZÚCARES	0 g	0 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	1 %
PROTEÍNA	16 g	31 g	-