



CAMARONES PICANTES CON AJO Y TOMATE CHERRY

 30 minutos 35 minutos 4 porciones

INGREDIENTES

- 10 gramos de hojas de perejil crudo fresco
- 30 gramos de aceite de oliva
- 30 gramos de diente de ajo
- 1 Pieza de chile rojo [5 g], fresco
- 250 gramos de camarón grande, pelado
- 250 gramos de jitomate cereza o cherry, en mitades
- 1/2 cucharadita de sal [3 g]
- 250 gramos de espagueti crudo

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

2º *Utilice la cantidad de agua que indique la receta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [207 g]	% DDR
ENERGÍA	177 kcal	365 kcal	18 %
GRASA	5 g	10 g	15 %
GRASAS SATURADAS	1 g	1 g	5 %
COLESTEROL	46 mg	95 mg	32 %
SODIO	188 mg	390 mg	16 %
H. CARBONO	25 g	52 g	17 %
AZÚCARES	–	–	–
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	1 g	5 %
PROTEÍNA	10 g	21 g	–