

**ADEREZO DE CILANTRO DE CAMARONES EN SALSA DE PIÑA CON ARROZ BASMATI TM6** 12.2 Cucharadas

INGREDIENTES

- 40 gramos de hojas de cilantro crudo
- 10 gramos de jengibre, en rodajas [3 mm]
- 100 gramos de aceite de oliva
- 20 gramos de cebollita de cambray sin raíz, en rebanadas [3 mm]
- 5 gramos de jugo de limón, recién exprimido
- 1/4 Cucharadita de endulzante sin calorías [1 g]
- 1 cucharadita de sal [6 g], o al gusto
- 1 cucharadita de pimienta negra molida [2 g], o al gusto

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR CUCHARADA [15 g]	% DDR
ENERGÍA	495 kcal	74 kcal	4 %
GRASA	55 g	8 g	13 %
GRASAS SATURADAS	8 g	1 g	6 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	1268 mg	190 mg	8 %
H. CARBONO	3 g	1 g	0 %
AZÚCARES	0 g	0 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	0 g	1 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	-