



PASTA CON POLLO EN SALSA DE LIMÓN Y ALBAHACA CON QUESO RICOTA

 10 minutos 30 minutos 4 porciones

INGREDIENTES

- 50 gramos de queso parmesano en trozo
- 1 cucharada de perejil deshidratado (3 g)
- 22 Piezas de albahaca fresca (44 g)
- 2 Piezas de diente de ajo (10 g)
- 3 cucharaditas de aceite de oliva (15 g)
- 400 gramos de pechuga de pollo deshuesada sin piel cruda en dados de 2 cm
- 1 cucharadita de sal (6 g)
- 400 gramos de pasta corta integral cruda
- 1 cucharadita de piel de limón
- 10 gramos de jugo de limón o al gusto
- 150 gramos de queso ricotta
- 1/2 pieza de limón (34 g), en rodajas

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (281 g)	% DDR
ENERGÍA	224 kcal	629 kcal	31 %
GRASA	6 g	16 g	24 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	3 %
COLESTEROL	30 mg	85 mg	28 %
SODIO	318 mg	893 mg	37 %
H. CARBONO	29 g	81 g	27 %
AZÚCARES	0 g	0 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	8 %
PROTEÍNA	17 g	48 g	–