



CALDO DE CAMARÓN

 15 minutos 40 minutos 8 porciones

INGREDIENTES

- 350 gramos de camarón seco
- 1200 gramos de agua
- 150 gramos de zanahoria picada cruda
- 150 gramos de papa picada
- 10 gramos de chile guajillo
- 200 gramos de jitomate
- 100 gramos de cebolla blanca rebanada
- 2 Piezas de diente de ajo (10 g)
- 2 cucharaditas de aceite de oliva (10 g)
- 2 cucharaditas de sal (12 g)
- 5 gramos de epazote

MÉTODO DE PREPARACIÓN

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [274 g]	% DDR
ENERGÍA	76 kcal	208 kcal	10 %
GRASA	1 g	2 g	4 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	1 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	605 mg	1659 mg	69 %
H. CARBONO	4 g	10 g	3 %
AZÚCARES	0 g	0 g	–
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	6 %
PROTEÍNA	14 g	38 g	–