



MOJO VERDE CANARIO

 5 minutos

 5 minutos

 10 cucharadas soperas

INGREDIENTES

- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra [54 g]
- 3 cucharadas soperas de vinagre de vino [45 g]
- 3 dientes de ajo [12 g]
- 1 Manojito de cilantro
- 1 gramo de sal común

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Añade en el vaso de la batidora el cilantro, los ajos pelados, el comino, el aceite de oliva virgen, el vinagre y la sal.
- 2º Tritura hasta que quede una masa homogénea.
- 3º Y listo! A disfrutar del buen mojo canario.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR CUCHARADA SOPERA [12 g]	% DDR
ENERGÍA	410 kcal	49 kcal	2 %
PROTEÍNA	0 g	0 g	0 %
H. CARBONO	2 g	0 g	0 %
AZÚCARES	0 g	0 g	0 %
GRASA	45 g	5 g	8 %
GRASAS SATURADAS	6 g	1 g	4 %
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	0 %
SODIO	329 mg	39 mg	2 %