

CAPRESSE FLATBREAD

pan pita/ flat bread a la capresse

 10 minutos

 25 minutos

INGREDIENTES

- 40 gramos de focaccia, Italian flatbread, plain
- 1 cucharadita de aceite de oliva [5 g]
- 30 gramos de queso mozzarella suave
- 25 gramos de salsa pesto, CLASSICO, basil pesto, lista para servir
- 6 piezas de jitomate cereza [150 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Cocina el pan siguiendo las instrucciones.
- 2º Agrega el aceite de oliva, pesto, queso mozzarella y tomate cereza
- 3º Precalienta el horno a 400F
- 4º Agrega el pan cocinado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGÍA	147 kcal	7 %
GRASA	10 g	16 %
GRASAS SATURADAS	1 g	6 %
COLESTEROL	11 mg	4 %
SODIO	250 mg	10 %
H. CARBONO	9 g	3 %
AZÚCARES	1 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	5 %
PROTEÍNA	5 g	—