



Técnico Superior en Dietética





INGREDIENTES

- 185 gramos de lenteja, en conserva
- 100 gramos de pollo, pechuga, sin piel, crudo
- 80 gramos de calabacín, crudo

- 70 gramos de lechuga
- 20 gramos de zanahoria, cruda
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva (9 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Calentar la sartén con aceite y añadir las lentejas, la zanahoria y el calabacín. Saltear 5m
- 2º Añadir el pollo y saltear hasta que esté hecho. Preparar en un plato o recipiente el resto de los ingrediente y salpimentar al gusto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (464 g)	% DDR
ENERGÍA	82 kcal	381 kcal	19 %
PROTEÍNA	8 g	36 g	71 %
H. CARBONO	5 g	25 g	10 %
AZÚCARES	1 g	4 g	5 %
GRASA	3 g	13 g	18 %
GRASAS SATURADAS	0 g	2 g	11 %
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	12 g	47 %
SODIO	195 mg	904 mg	38 %