

## PIMIENTOS DE PADRÓN SALTEADOS

 1 porción

### INGREDIENTES

- 100 gramos de pimiento de padrón
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva [5 g]
- 1 sobre comercial de sal común [1 g]

### MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Calentar una sartén con aceite de oliva.
- 2º Incorporar los pimientos con la sal e ir moviéndolos hasta que la piel quede dorada y los pimientos tiernos.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (106 g)	% DDR
ENERGÍA	62 kcal	66 kcal	3 %
PROTEÍNA	2 g	2 g	4 %
H. CARBONO	8 g	9 g	3 %
AZÚCARES	5 g	5 g	6 %
GRASA	5 g	5 g	7 %
GRASAS SATURADAS	1 g	1 g	3 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	6 %
SODIO	373 mg	396 mg	16 %