



ENSALADA DE AGUACATE Y QUINOA

 1 porción

INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de aceite de oliva, virgen [9 g]
- 50 gramos de tomate maduro, crudo
- 100 gramos de aguacate, crudo
- 50 gramos de cebolla blanca, cruda
- 1 unidad mediana de pepino, crudo [200 g]
- 20 gramos de escarola, cruda
- 1 ración individual de lechuga, cruda [70 g]
- 60 gramos de quinoa, cruda

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Cortar todos los ingredientes de la ensalada a excepción de la quinoa que la podemos poner cruda o un poco tostada.
- 2º Poner todo en una ensaladera.
- 3º Aliñar y servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [469 g]	% DDR
ENERGÍA	85 kcal	398 kcal	20 %
GRASA	5 g	23 g	35 %
GRASAS SATURADAS	1 g	4 g	19 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	13 mg	62 mg	3 %
H. CARBONO	7 g	33 g	11 %
AZÚCARES	2 g	11 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	2 g	10 g	38 %
PROTEÍNA	2 g	11 g	—