



BACALAO AL PAPILOTE CON VERDURAS

 1 porción

INGREDIENTES

- 1 porción individual de bacalao, fresco, crudo [175 g]
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva, virgen [5 g]
- 1/4 unidad pequeña de pimiento verde, crudo [20 g]
- 1/4 unidad pequeña de cebolla blanca, cruda [20 g]
- 100 gramos de calabaza, cruda
- 100 gramos de calabacín, crudo

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Hacer una cama con las verduras en un trozo de papel de aluminio (mejor si antes las hemos salteado ligeramente) y poner el bacalao encima con un pizca de aceite de oliva.
- 2º Cerrar el papel de aluminio para que no se salga el jugo.
- 3º Cocinar en el horno durante 15 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [391 g]	% DDR
ENERGÍA	60 kcal	233 kcal	12 %
PROTEÍNA	8 g	31 g	61 %
H. CARBONO	2 g	9 g	4 %
AZÚCARES	2 g	7 g	8 %
GRASA	2 g	7 g	10 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	6 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	4 g	16 %
SODIO	28 mg	109 mg	5 %