



ENSALADA DE PASTA LOW FODMAPS

Ensalada de pasta baja en gluten (debemos comprar la pasta sin gluten).

 10 horas

 1 porción

INGREDIENTES

- 1 ración individual de pasta sin gluten (trigo sarraceno o maíz) [80 g]
- 5 unidades sin hueso de aceituna negra, en salmuera [15 g]
- 1 guarnición de canonigos [45 g]
- 4 lonchas de jamón cocido, extra [120 g]
- 1 unidad pequeña de zanahoria, cruda [45 g]
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra [9 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º La pasta que compremos debe ser sin gluten. En muchos supermercados como Mercadona, puedes encontrarla. También, es importante fijarse en que el jamón cocido no lleve edulcorante, lactosa ni lactitol.
- 2º Cocemos la pasta al dente y la dejamos enfriar. Una vez fría simplemente mezclamos todos los ingredientes [cortando al gusto la zanahoria y las aceitunas] y servimos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [291 g]	% DDR
ENERGÍA	187 kcal	544 kcal	27 %
PROTEÍNA	12 g	34 g	67 %
H. CARBONO	21 g	61 g	23 %
AZÚCARES	2 g	6 g	6 %
GRASA	6 g	18 g	25 %
GRASAS SATURADAS	1 g	3 g	16 %
FIBRA ALIMENTARIA	2 g	6 g	23 %
SODIO	470 mg	1371 mg	57 %