

2 Pablo Perales España

in Dietista-Nutricionista · AND-01292



ENSALADA DE CANÓNIGOS, PEPINO Y HUEVO

Ensalada de entrante o guarnición

2 porciones

INGREDIENTES

- 1 cucharada sopera de vinagre (9 g)
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva, virgen (9 g)
- 1 unidad mediana de zanahoria, cruda (90 g)bote ya picadito también se puede utilizar
- 10 rodajas de pepino (100 g)
- 1 ración individual de canonigos (90 g)
- 1 unidad mediana de huevo de gallina fresco (50 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º En un bol añadir todos los ingredientes troceados.
- 2º Aliñar y servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (140 g)	% DDR
ENERGÍA	73 kcal	102 kcal	5 %
PROTEÍNA	3 g	4 g	9 %
H. CARBONO	2 g	3 g	1%
AZÚCARES	2 g	2 g	3 %
GRASA	5 g	8 g	11 %
GRASAS SATURADAS	1 g	1 g	7 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	2 g	7 %
SODIO	45 mg	63 mg	3 %