



POKE DE LANGOSTINOS Y POLLO

 30 minutos

 1 porción

INGREDIENTES

- 50 gramos de arroz integral, crudo o 50 gramos de quinoa, cruda
- 1 zanahoria troceada o zanahoria rallada en bote
- Tacos de mango al gusto
- 3-4 tomatitos cherry y hoja verde al gusto
- 8-10 langostinos/100 gr de gambas peladas
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva, virgen [5 g]
- Pollo en tiras [100 gr aprox] [podéis usar el pollo braseado del mercadona que viene ya cocinado y especiado]
- Un puñadito de edemame [opcional]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Opcional: pelar y marinar los langostinos/gambas/atún rojo con aceite y zumo de limón durante unas 2h.
- 2º Cocer el arroz/quinoa o usar los que vienen ya precocidos en vasos. Saltea la pechuga de pollo con un poco de aceite y reserva.
- 3º Corta en trocitos pequeños todos los ingredientes y colócalos, a tu gusto, en un bol.
- 4º Añade el aliño a tu gusto. Ej: con vinagre de manzana, un toque de soja y una pizca de aceite.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [496 g]	% DDR
ENERGÍA	114 kcal	565 kcal	28 %
PROTEÍNA	11 g	53 g	105 %
H. CARBONO	12 g	61 g	23 %
AZÚCARES	3 g	16 g	18 %
GRASA	2 g	11 g	16 %
GRASAS SATURADAS	0 g	2 g	11 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	7 g	28 %
SODIO	108 mg	535 mg	22 %