



INGREDIENTE

S

Plátano 4 unidades

Nueces peladas 80 g

TAGLIATELLA DE PLÁTANO Y NUECES



ELABORACIÓN

Primeramente, pelamos los plátanos y, con la ayuda de un pelador, vamos sacando tiras largas, emulando unos "tagliatelle".

A continuación, colocamos en un plato los "tagliatelle" dándoles volumen. Trituramos las nueces peladas y las esparcimos por encima.

Información nutricional por persona

161,00 kcal Energía

2,46 g Proteínas

22,40 g Hids. de carbono

3,27 g Fibra dietética

5,91 g Grasa total

0,00 mg Colesterol

1,27 mg Sodio

440,00 mg Potasio

61,10 mg Fósforo

ALÉRGENOS

Celiaco		Huevo	
Carne		Lácteos	
Altramuz		Crustáceos	
Soja		Moluscos	
Setas		Pescado	
Alcohol		Diabético	
Cacahuete		Apio	
Frutos con cascara		Mostaza	
Sulfitos		Granos de sésamo	