

Ensalada de Espinacas Con Pera



Rinde 4 porciones Ingredientes:

- 1 Manojo de espinacas, sin tallos lavados y secas
- 1 Pera Barlett
- 1/2 Taza de chile campana rojo, cortado en cuadritos
- 1/2 Taza de nuez, quebrada
- 1/4 Taza de vinagre balsámico
- 1 Cdta. de cáscara rallada de naranja.

Ask the Dietitian Condado de Los Angeles www.lapublichealth.org/nutrition Rev.1/2010

Preparación:

En un recipiente combine las espinacas, pera, chile campana y nueces. En otro recipiente mezcle la cáscara de naranja rallada con el vinagre, agréguelo sobre la ensalada. Sírvala fría.

Información Nutricional por 1 taza de porción:

Calorías 290, Grasa 1gm, Proteína 13 gm, Fibra 10 gm, Colesterol 0 mg, Sodio 290 mg.



Ensalada de Espinacas Con Pera



Rinde 4 porciones Ingredientes:

- 1 Manojo de espinacas, sin tallos lavados y secas
- 1 Pera Barlett
- 1/2 Taza de chile campana rojo, cortado en cuadritos
- 1/2 Taza de nuez, quebrada
- 1/4 Taza de vinagre balsámico
- 1 Cdta. de cáscara rallada de naranja.

Ask the Dietitian Condado de Los Angeles www.lapublichealth.org/nutrition Rev.1/2010

Preparación:

En un recipiente combine las espinacas, pera, chile campana y nueces. En otro recipiente mezcle la cáscara de naranja rallada con el vinagre, agréguelo sobre la ensalada. Sírvala fría.

Información Nutricional por 1 taza de porción:

Calorías 290, Grasa 1gm, Proteína 13 gm, Fibra 10 gm, Colesterol 0 mg, Sodio 290 mg.



Ensalada de Espinacas Con Pera



Rinde 4 porciones Ingredientes:

- 1 Manojo de espinacas, sin tallos lavados y secas
- 1 Pera Barlett
- 1/2 Taza de chile campana rojo, cortado en cuadritos
- 1/2 Taza de nuez, quebrada
- 1/4 Taza de vinagre balsámico
- 1 Cdta. de cáscara rallada de naranja.

Ask the Dietitian Condado de Los Angeles www.lapublichealth.org/nutrition
Rev.1/2010

Preparación:

En un recipiente combine las espinacas, pera, chile campana y nueces. En otro recipiente mezcle la cáscara de naranja rallada con el vinagre, agréguelo sobre la ensalada. Sírvala fría.

Información Nutricional por 1 taza de porción:

Calorías 290, Grasa 1gm, Proteína 13 gm, Fibra 10 gm, Colesterol 0 mg, Sodio 290 mg.



Ensalada de Espinacas Con Pera



Rinde 4 porciones Ingredientes:

- 1 Manojo de espinacas, sin tallos lavados y secas
- 1 Pera Barlett
- 1/2 Taza de chile campana rojo, cortado en cuadritos
- 1/2 Taza de nuez, quebrada
- 1/4 Taza de vinagre balsámico
- 1 Cdta. de cáscara rallada de naranja.

Ask the Dietitian Condado de Los Angeles www.lapublichealth.org/nutrition Rev.1/2010

Preparación:

En un recipiente combine las espinacas, pera, chile campana y nueces. En otro recipiente mezcle la cáscara de naranja rallada con el vinagre, agréguelo sobre la ensalada. Sírvala fría.

Información Nutricional por 1 taza de porción:

Calorías 290, Grasa 1gm, Proteína 13 gm, Fibra 10 gm, Colesterol 0 mg, Sodio 290 mg.