

SANDWICH DE CARNE ASADA



| Fácil



| 5 min.



| 2 raciones



| 0,5 €/ración

INGREDIENTES

- 4 rebanadas pan de molde centeno
- Sobras de carne asada
- 2 lonchas queso cheddar
- 6 hojas espinaca fresca tiernas
- Mostaza de Dijon




ALÉRGENOS



ELABORACIÓN

1. Trocear y calentar la carne asada.
2. Montar el sandwich: pan, mostaza, espinacas, carne y queso.
3. Poner el sandwich en una plancha o sandwichera.
4. Servir caliente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|  Por ración | energía | hidratos de carbono | azúcares | grasas | grasas saturadas | proteínas | fibra | sal |
|---|----------|---------------------|----------|--------|------------------|-----------|-------|-------|
| | 408 Kcal | 19,9 g | 1,4 g | 19,1 g | 8,8 g | 37,9 g | 2,5 g | 1,3 g |

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- El sándwich es una gran opción para aprovechar carnes asadas o guisadas.
- Compra carne, embutido y quesos al corte, puedes llevar tu propio envase y así reducir residuos.

CONSEJOS CONSCIENTES

- El centeno buena fuente de fibra, así como proteínas, vitaminas del grupo B y minerales.