

ENSALADA DE CHOCLO - CIBOULETTE



Ingredientes

- 1 Paquete de choclo congelado 500 g
- 1 Paquete de ciboulette
- 1 Cucharada de aceite de oliva

Preparación

1.- Cocina el choclo en abundante agua caliente durante 7 minutos luego de la primera ebullición y según las indicaciones de su envase. Una vez listo, escurre su agua y deja enfriar.

2.- Luego, corta el ciboulette finamente y agrega al choclo cocido, remueve para distribuir bien y a momento de servir agrega en la superficie el aceite de oliva.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
10 minutos

Información Nutricional

Energía:	83 Kcal
Proteínas:	3.2 g
Grasa Total:	0.1 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	20.8 g
Fibra Dietética:	4,4 g
Sodio:	5 mg