

Brócoli Parmigiana

Salado

Nivel ■■■□

4

15min



Ingredientes

200 ml	Supportan® DKN Frutas Tropicales
1/2 kg	de brócoli
1/2 taza	de pan molido
1 1/3 tazas	de sopa de champiñones en lata
1/3 de taza	de agua
1/2 taza	de queso parmesano rallado
	Sal y pimienta al gusto

Información Nutricional por porción:

Energía	305 kcal
Proteínas.....	17 g
Grasas	21 g
Carbohidratos...11 g	



Reg. Sanitario Fórmula para Alimentación
Enteral Especializada No. 003F2017

18-Ene-2022 V-01
No. de entrada a CIS: 223300202C0389

Utensilios

- 1 refractario para hornear mediano
- 1 olla mediana
- 1 pala

Preparación

Cocer el brócoli en la olla por espacio de 10 minutos o hasta que quede suave, escurrir bien y colocar en el refractario previamente engrasado con aceite o mantequilla, agregar la 1/2 taza de pan molido.

Mezclar la sopa de champiñones y el Supportan® DKN Frutas Tropicales, agregar el queso parmesano, sal y pimienta al gusto y verter sobre el refractario. Llevar al horno a 175 °C por espacio de 20 a 25min.