



PESCADOS

# Salmón finas hierbas en cama de cous cous

★★★★★ 0 comentarios

🕒 35 minutos

🍴 3 porciones

🔥 Calorías

**455**

🔥 Grasa

**22g**

🔥 Proteína

**33g**

Busca los ingredientes que necesitas y con el paso a paso prepara esta deliciosa receta para que le des a tu día un sabor diferente sin dejar de disfrutar el placer de comer lo que más te gusta.

## Ingredientes



**Salmón Pietrán Finas Hierbas**

3 filetes



10 o 15 tomates Cherry aproximadamente, partidos a la mitad



1 limón



Condimentar al gusto



1 taza de cous cous



1 cebolla morada partida en plumas



2 cucharadas de aceite de oliva



1 pepino picado en cubos



1 manojo de perejil



Ají dulce para decorar

## Preparación

Encuentra aquí el paso a paso ^

Vamos a preparar nuestro **Salmón Finas Hierbas** con una cama de cous cous dándole un toque especial a nuestro plato con esta mezcla de ingredientes que te va a encantar.

- Cocinar los filetes de Salmón Finas Hierbas Pietrán según las instrucciones del empaque en sartén, air fryer, horno o sartén.
- Para la ensalada: en una olla poner a hidratar el couscous en agua caliente hasta que el agua se evapore y quede blandito, reservar. Mezclar en un bowl, el pepino en cubos, el tomate Cherry, la cebolla en plumas, revolver con el couscous, echarle un poco de limón, perejil picado finamente, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Servir la ensalada con el salmón y decorar con un poco de aceite de oliva y una ramita de perejil.
- Disfruta.

Sorpréndete con la mezcla de sabores y el toque especial que disfrutarás con este plato.



El cous cous es un ingrediente muy bien valorado en el mundo de la gastronomía por su exquisito sabor, es rico en proteína y aporta mucha energía.



**Compra tus productos a un clic**



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

Productos

Recetas

Mi Mundo saludable

Contacto