



SALCHICHAS

Cuscús con salchicha pechuga de pollo

★★★★★ 0 comentarios

🕒 20 minutos

🍴 4 porciones

🔥 Calorías
149

🔥 Grasa
3 g

🔥 Proteína
12 g

Imagina que acabas de entrenar, o te vas a dormir pronto y quieres comer algo ligero que no arruine tu ejercicio o tu noche, esta receta es perfecta.

Ingredientes



Salchicha Pietrán de Pollo
200g de Salchicha Pechuga de Pollo Pietrán



125g de cuscús (cous cous)



100g de tomate cherry



Perejil, cilantro, sal, pimienta y mantequilla al gusto

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- Calienta 125g de agua.
- Una vez haya hervido, baja del fuego y agrega 125g de cous cous.
- Mezcla y deja hidratar por 3 min.
- Agrega a la mezcla 1 cucharada de mantequilla, sal, pimienta al gusto, perejil y cilantro picado.
- Revuelve y forma las masitas.

*El porcentaje de valor diario (%VD) está basado en una dieta de 2000 calorías.



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