



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