

Cuscús Integral Griego



Sirve:

4 raciones

Pieza:

Saladmaster Food Processor
3 Qt./2.8 L Sauce Pan with Cover
3.5 Qt. Double Walled Bowl

Valora: ★★★★★

Agregar un Comentario

- 1/2 taza de
pimiento rojo, picado
(75 g)
- 1 cucharada de
salvia fresca, picada
(2 g)
- 1/4 cucharadita de
piel de limón, rallada con Cono #1
(1 g)
- 2 cucharadas de
zumo de limón
(30 ml)
- 2 cucharaditas de
aceite de oliva extra virgen
(10 ml)
- 1/2 cucharadita de
sal marina
(3 g)
- 1/2 cucharadita de
pimienta
(1 g)

Preparación :

1. En el cazo, lleva el caldo a ebullición y añade el cuscús poco a poco.
2. Retira el cazo del fuego, tapa y deja reposar 5 minutos.
3. Remueve el cuscús con un tenedor.
4. En un bol grande, combina el cuscús con los demás ingredientes, mezcla bien y sirve.

Información nutricional por ración

Calorías: 168

Grasa Total:	3g
Grasa	0g
Saturada:	
Colesterol:	0mg
Sodio:	655mg
Carbohidratos:	31g
Fibra	3g
Dietética:	
Azúcar:	2g
Proteína:	5g
