



# COUS COUS CON ARRACHERA DE PAVO.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **45 Min**

Porciones:  
**4**

## ¿Qué necesitas?

- 500 g Arrachera de pavo Bachoco®
- 1 Pizca caldo de pollo de origen natural Bachoco®
- ¼ Pieza de cebolla picada
- 2 Piezas de calabaza
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Taza de cous cous
- 1 Taza de Agua caliente
- Sal y Pimienta
- 1 Cucharadita de perejil picado



1. Saltear la cebolla, el pimiento y la calabaza en el aceite, agregar el Cous Cous, el agua caliente y el caldo de pollo. Dejar reposar.
2. Asar la tampiqueña y cortar en tiras.
3. Espolvorear el cilantro picado sobre el Cous Cous y servir con la tampiqueña de pavo encima.



**¡A COMER!**



**Bachoco**  
Contigo todos los días