

Receta de Cuscús de Pollo para Bebés

04 Jun 2018



Buenos días a tod@s, me han pedido algunas seguidoras que tienen niños pequeños que ponga alguna **receta para bebés**, por eso para este lunes os dejo esta rica receta que seguro que les va a encantar a vuestros pequeños a partir de un año, aunque también la podéis tomar tod@s l@s amantes del **Cuscús**.

Ingredientes

- Cuscús (una o dos cucharadas)
- Caldo de pollo (un vaso)
- Pechuga de pollo (sobre 50 grs)
- Zanahorias (dos)
- Puerro (uno)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar la zanahoria en daditos, ponerlos cubiertos de agua en un recipiente apto para el microondas y cocer unos 4 minutos
2. Sacar , escurrir y reservar
3. Poner en una sartén o cacerola un poco de aceite de oliva, añadir el puerro picado y cocinar a fuego suave un par de minutos la pechuga de pollo cortada en daditos y saltear
4. Incorporar la zanahoria que teníamos reservada, mezclar unos segundos y añadir el cuscús, remover y mezclar
5. Apartar del fuego y añadir el vaso de caldo caliente, mezclar y tapar, dejar reposar unos minutos
6. Remover con un tenedor y echar un chorrito de aceite de oliva
7. Dependiendo de la edad de vuestro bebé podéis darle la textura deseada triturándolo más o menos
8. Servir y...buen provecho!!!