

Receta de Cuscús con Calamares y Verduras Salteadas

09 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica y fácil receta que resulta muy apropiada para preparar en esos días que tenemos poco tiempo para estar en la cocina, queda muy rica y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Cuscús (medio vaso)
- Verduras variadas congeladas (media o una bolsa)
- Calamares en anillas (sobre 400grs)
- Condimento amarillo (media cucharadita)
- Pimentón picante (media cucharadita)
- Zumo de limón (uno)
- Salsa picante tabasco u otra (opcional)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner el cuscús en un bol y echarle un poco de sal, condimento y pimentón, después echarle un chorrito de aceite y el zumo de un limón
2. Cubrir el cuscús con agua hirviendo, mover con un tenedor para que se mezclen las especias y el agua y dejar en reposo hasta que se absorba el agua, el cuscús debe quedar al dente, si quedara duro, añadir un poquito más de agua hirviendo
3. En un wok o sartén, poner un poquito de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el calamar en rodajas y dejar que se haga un poco
4. Cuando el calamar esté medio hecho, echar las verduras directamente congeladas, poner un poquito de sal y remover, dejar que se hagan a fuego medio unos 8 minutos
5. Antes de apartarlo, echar un chorrito de salsa tabasco u otra si os gusta el picante
6. Remover bien todo y volcarlo sobre el cuscús
7. Servir caliente y.....buen provecho!!!