

Receta de Ensalada de Cuscús con Pimientos Caramelizados

04 Jul 2016



Buenos días a tod@s, como el tiempo está caluroso nos apetece comer comidas más fresquitas, por eso he pensado para este lunes dejaros esta rica receta de Ensalada de Cuscús, resulta muy rica para toda la familia, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Cuscús (250grs)
- Caldo de pollo
- Aceite de oliva
- Limas o limones (una o dos)
- Aceitunas negras
- Carne de cangrejo (una lata)
- Pimientos caramelizados (un bote)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Poner a hervir el caldo de pollo y volcarlo sobre el cuscús, dejar que se rehidrate
2. Picar las aceitunas y la carne de cangrejo, cortar los pimientos en cuadraditos y rallar la piel de la lima y exprimir el zumo
3. Echar todo sobre el cuscús y añadir un chorrito de aceite de oliva, echar un poco de sal y pimienta, remover y dejar que repose hasta que el cuscús absorba todo el líquido
4. Podéis caramelizar vosotros los pimientos, poniendo una lata de pimientos del piquillo con su jugo y dos cucharadas de azúcar y dejarlos hasta que se caramelicen
5. Podéis servirlo como acompañamiento de un plato de carne o pescado o como ensalada
6. También podéis prepararlo presentándolo en un aro y poniendo encima los pimientos caramelizados
7. Servir fresquito y buen provecho!!!