

Receta de Cuscús En Ensalada Con Granada

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta típica de Marruecos pero acompañada de uno de los frutos de este otoño como son las granadas, espero que os guste.

Ingredientes

- Cuscús integral (250grs)
- Granada (una mediana)
- Tomates para ensalada (dos o tres)
- Pimientos verdes (uno o dos)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Hierbas secas picadas (perejil, orégano, hierbabuena, cilantro... una cucharada)
- Semillas de lino (una cucharada, opcional)
- Condimento (una cucharadita)
- Pimienta negra
- Sal marina

Modo de Preparación

1. Poner el cuscús en un recipiente y añadir agua hirviendo, un poco más del doble de cuscús, taparlo y esperar unos diez minutos hasta que el agua se haya absorbido , dejar que se enfríe
 2. Picar la cebolla, el pimiento y los tomates en trocitos muy pequeños y añadirlos al cuscús
 3. Partir la granada en trozos y desgranarla, añadirla a la fuente
 4. Aliñar con un chorro de aceite de oliva, los ajos y las hierbas muy picaditos, espolvorear el condimento y la pimienta y esparcir las semillas de lino y mezclar todo muy bien
 5. Añadir un poco de sal marina y... buen provecho!!!
-