

MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Cuscús con garbanzos

4 raciones

Ingredientes

- Garbanzos cocidos
- Cuscús
- Sal
- Pimienta
- Pimentón
- Cúrcuma
- Canela
- Aove
- Mantequilla
- Almendras
- Pasas
- Arándanos
- Zanahoria

Elaboración

1. Ponemos la misma cantidad de agua a hervir que de cuscús, cuando rompa a hervir añadimos el cuscús, tapamos y retiramos del fuego, reposamos 5 minutos
2. Limpiamos muy bien los garbanzos para quitarles las impurezas que puedan llevar
3. Rallamos un par de zanahorias
4. En una sartén con aove añadimos las especias: canela, cúrcuma, pimentón, sal y pimienta, removemos
5. Incorporamos la zanahoria y los garbanzos
6. Echamos una nuez de mantequilla en el cuscús para darle más textura
7. Añadimos los frutos secos a la sartén junto con el cuscús, removemos un par de minutos para integrar

Hecho con CookNest

