MARÍA



ENSALADAS · VEGANO

Ensalada de cuscús con tomate

30min 4 raciones

Ingredientes

- Cuscús
- Tomate cherry
- Cebolla blanca y morada
- Pasas y almendras
- Hierbas frescas
- Zumo y ralladura de limón
- Sal, ras el hanout, pimienta, sésamo negro y aove

Elaboración

1. En un bol juntamos el cuscús con las especias, 2 cdas de aove y el agua hirviendo, tapamos 20 minutos
2. En una sartén con aove rehogamos los cherrys a fuego medio-bajo unos 10 minutos hasta que vayan rajándose, salamos y reservamos
3. Ahí mismo añadimos las cebollas junto con sal y ras el hanout, una vez que esté rehogada añadimos las pasas, mezclamos y reservamos
4. Soltamos el cuscús con ayuda de un tenedor y lo echamos en el bol junto con la mezcla de cebolla, el sésamo negro, los frutos secos, las hierbas y la ralladura + zumo de limón, salpimentamos y mezclamos
5. Colocamos encima los cherrys confitados y lo acompañamos de salmón o pollo

RECOMENDACIONES

Se puede acompañar de pescado o carne, como salmón o pollo.

Hecho con CookNest