

# ENSALADA DE CUSCÚS

El cuscús consiste en un plato tradicional, que se elabora a partir de sémola de trigo duro, que tras el cocinado presenta el tamaño medio de apenas un milímetro de diámetro.

¡Te va a encantar!

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 6 PERSONAS**

- 1 cebolla de cambray
- Apio
- 1 y 1/2 zanahorias
- 2 jitomates
- 1 calabacita o calabacín
- 1/2 pimiento
- 1/4 de kg. de champiñones
- 1 taza de cuscús
- Sal
- Un piño grande de Pasas
- Nueces
- Aceite de oliva
- Agua
- Jengibre
- Paprika

- Comino
- 1 limón

**NOTA: TODAS LAS FRUTAS Y VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.**

**(LOS CHAMPIÑONES NO SE LAVAN)**

## **MODO DE PREPARACIÓN**

### **ADEREZO**

1-Vertemos en un recipiente de cristal (que cuente con su tapa) el jugo de un limón grande, agregamos un poco de agua (la misma cantidad que nos salió del jugo de limón), agregamos  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal y agregamos aceite de oliva (El doble del líquido que ya tenemos en el contenedor de cristal). Agregamos un poco de jengibre en polvo, un poco de comino en polvo, un poco de paprika en polvo. Ponemos la tapa y agitamos vigorosamente. Apartamos.

### **ENSALADA**

1-Agregamos en un tazón 1 taza de cuscús y agregamos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Agregamos un poco de aceite de oliva y mezclamos. Agregamos 1 taza de agua caliente y cubrimos con papel film y esperamos a que hidrate (Apartamos)

2-Ponemos en un tazón una calabaza son puntas y partida en pequeños cubos. Agregamos 1 y  $\frac{1}{2}$  zanahorias, peladas, sin puntas y partidas en pequeños cubos. Agregamos  $\frac{1}{2}$  pimiento (del color de su preferencia) sin semillas, desvenado y partido en pequeños cubos. Agregamos 1 tronco de apio pelado y partido en pequeños cubos. Agregamos una cebollita de cambray finamente picada con todo y tallo también finamente picado. Agregamos 2 jitomates sin semillas y partidos en pequeños cubos. Agregamos 15 nueces pecanas previamente tostadas y troceadas en partes pequeñas. Apartamos.

3-En una sartén ya caliente agregamos un poco de aceite vegetal, esperamos a que caliente un poco y agregamos  $\frac{1}{4}$  de champiñones previamente pelados y partidos en pequeños cubos. Esperamos a que doren de un lado y removemos con el fin de que doren por todos lados. Agregamos  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal y mezclamos muy bien. Bajamos a flama baja y esperamos a que se evapore el líquido que sueltan los champiñones. Apagamos el fuego.

4-Destapamos el recipiente que contiene el cuscús y revisamos que ya esté hidratado, lo removemos con un tenedor. Agregamos toda la verdura que ya tenemos picada y un puño grande de pasas. Agregamos los champiñones y mezclamos muy bien.

5-Volvemos a agitar el aderezo y lo vaciamos en nuestra preparación. Volvemos a mezclar bien.

6-Presentamos.

**VER VIDEO**

**@carolaenlinea3566**

**Con hambre a las 11pm viendo estas recetas ! Puff buenísimo**

**@alto2703**

**De verdad que delicia de receta, como siempre se sacaron un 10. No soy muy fan del cuscus pero definitivamente seguiremos su sugerencia con Quinoa yumi yumi! Me encanta ese tema musical que usaron durante la elaboración Felicidades.**

**@mariadelrefugiogutierrezmu2261**

Sra bonita,,, Esto es lo que yo andaba buscando,,, muchas gracias por compartir esta receta compré el cuscús y no tenía idea de cómo se cocina muchas gracias

**@yazminvelasco521**

Lo prepare soy mexicana radico en Carolina del norte en USA gracias me sacaste de apuros es bien rapido y sabroso algo totalmente diferente 