



COUS COUS CON FRUTOS SECOS 4 Porciones

Ingredientes:

Para el cous cous

- 200g de cous cous
- 250 ml. de agua caliente
- 1 cda de consomé en polvo

Para la mezcla de frutos secos

- 4 cdas. de aceite de oliva
- 150g de poro picado finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- ½ cda. de jengibre fresco picado finamente
- ½ taza. de uvas pasas
- 1 pza. de manzana cortada en cuadritos
- 2 cdas. de perejil picado
- ½ cda. de sal
- ½ cda de consomé en polvo
- ¼ tza. de almendras fileteadas
- 1 pizca de pimienta de cayena
- 1 pizca de pimentón dulce
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de jengibre en polvo

Modo de Preparación:

1. Agrega al agua caliente el consomé en polvo y revuelve bien, después vierte el cous cous y deja que se hidrate por 5 minutos. Ya que esté hidratado, con ayuda de un tenedor con cuidado mueve el cous cous para separar los granitos, reserva.
2. Calienta en una olla el aceite de oliva y agrega el poro picado, cocina hasta que esté transparente; agrega después el ajo y jengibre, sigue cocinando y agrega un poco de sal.
3. Incorpora las pasas, la manzana, las especias y el consomé en polvo. Deja cocinar por 5 minutos, moviendo ocasionalmente.
4. Mezcla suavemente el cous cous a la preparación de los frutos secos, así evitarás que se bata. Al final agrega el perejil y sirve.

Tiempo de Preparación: 30 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *

Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

Delicioso y sencillo cous cous, con especias y frutos secos. Con sabores de oriente, deleitarás a tu familia o invitados. Perfecto para servir como entrada o guarnición de carnes rojas.