

Ensalada de cuscús



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-cuscus>

Preparación

Lavar y picar todas las verduras en trocitos pequeños para que luego queden bien incorporadas al cuscús. Así como las pasas y el perejil. Cocinar el cuscús según las indicaciones del paquete, normalmente suele ser la misma cantidad de agua que de cuscús, pero es mejor que compruebe porque cada marca lo hace de forma diferente. Poner el agua a cocer, y cuando empiece a hervir, retirarlo del fuego e incorporar el cuscús. Darle un par de vueltas y dejar que repose unos 3 minutos. Pasado este tiempo, dejar que se enfríe mientras se preparan las verduras. En una sartén poner dos cucharadas de aceite de oliva e incorporar a la sartén las verduras para saltearlas un poco. Una vez las tenga, retirar del fuego. Poner en un bol las verduras con el cuscús, 2 cucharadas de aceite de oliva, el limón, la sal y la pimienta y servir. Disfrute! Fuente: Recetin.com



Ingredientes

- 1 taza/s Cuscús
- 1 Cebolla pequeña
- 1 Pepino
- 2 Zanahorias
- 1 poco Perejil
- 1 puñado/s Pasas
- Jugo de 1/2 limón
- 1 poco Tomates Cherry
- 6 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Chicas delgadas, Ensalada