



CUSCÚS CON TABOULEH

INGREDIENTES

- 100 gramos de cuscús
- zumo de ½ limón
- 1 pepino
- 2 cebolleta, en aliños delgados
- 2 cucharadas de menta fresca, picado fino
- pimienta negra

EXPLICACIÓN

Mezcla el cuscús en una fuente con pimienta negra recién molida, 1-2 cucharadas de zumo de limón y 1,5 cucharadas de aceite de oliva.

Sirve tanta agua hirviendo que el cuscús justamente permanece debajo. Deja el cuscús remojar por 10 minutos.

Divide el pepino en dos y raspa con una cuchara las semillas. Corta las mitades del pepino en longitud en tiras delgadas y cortan esas en cuadritos pequeños.

Suelta el cuscús con un tenedor y mezcla con los cuadritos de pepino, cebolleta y menta.

Deja, para el resultado más delicioso, la ensalada por 1 hora más temperatura ambiente para los sabores pueden trabajar el uno con el otro.

PLATO DE ACOMPAÑAMIENTO

2 PERSONAS

TIEMPO: 15 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

