



CUSCÚS CON VERDURAS Y HUEVO

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 gran cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 gramos de zanahoria
- 150 gramos de chirivía
- 1 calabacín
- 3 tomates
- 1 cucharada de ras el hanout
- 150 gramos de cuscús
- Un puñado de hojas de perejil
- 10 gramos de láminas de almendra

PLATO PRINCIPAL

2 PERSONAS

TIEMPO: 25 MINUTOS

EXPLICACIÓN

Hierve los huevos en 6 - 8 minutos.

Pica la cebolla y ajo.

Corta las zanahorias, chirivía, calabacín y tomates en cuadritos.

Caliente el aceite de oliva en una sartén y sofríe la cebolla y el ajo.

Revuelve las zanahorias, chirivía, calabacín, tomate y ras el hanout y fríe los por 3-4 minutos.

Estofa las verduras hechas en 10-15 minutos a fuego lento.

Pon el cuscús en un cuenco y sirve 225 mililitro agua hirviendo con el cuscús. Revuelve y pon el cuscús cubierto a remojar por 8-10 minutos.

Sumerge los huevos duros en agua fría y los descascara. Divide los huevos en dos.

Condimenta la salsa, de ser necesario, con algo pimienta negra. Sirve el cuscús con la salsa de verduras.

Guarnece con los medios huevos, las hojas de perejil y láminas de almendra.

MIRA MÁS A:

LA
COMIDA
Deliciosa

