

RECETA TABULE



Ingredientes:

- 1 vaso de agua.
- Un recipiente con la mayor superficie posible (Rectangular y bajo)
- Cous- Cous, a mí me gusta el de la marca "Al badia"
- Aceite o mantequilla
- Opcional: Existe un aliño específico para Couscous que potencia el sabor, si no encontráis lleva:

(CURCUMA, JENGIBRE, CAYENA, CLAVO)

preparación:

1. Medir el volumen del couscous y poner a hervir el mismo volumen de agua más 1/5 parte.
2. Mientras hierve el agua, poner el couscous en un recipiente grande y con la mayor superficie posible.

3. Una vez hierva el agua, volcar sobre el couscous y tapar (Con un plato o paño)

4. Pasados 5 minutos, añadir un poco de aceite de oliva y remover.

5 Dejar reposar 5 minutos más sin la tapa.

Luego podéis combinarlo con lo que queráis:

Pimientos de colores, calabacín, menta, cilantro ...aguacate ...