

Cordero a la miel con cuscús



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Chuletas de cordero: 12 Unidades

Miel:

Romero:

Tomillo:

Salvia:

Para el cuscús:

Menta:

Caldo De Pollo: 200 MI

Crema fresca: 2 cdas.

Pepino Holandés: 1 Unidad

Sal y Pimienta:

Albahaca:

Anacardos tostados: 100 Gramos

Aceite De Oliva:

Espinaca: 1 Paquete

Pimiento verde italiano: 1 Unidad

Cuscús: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartén

- N caliente, marcamos bien las chuletas salpimentadas acompañadas de sus aromas.
- Cocinamos las chuletas durante 3 minutos por lado y luego terminamos con la miel hasta que tomen brillo.

Para preparar el cuscú

- S lo ponemos en el caldo 1 parte de agua por 2 de cuscús y cuando está listo lo soltamos y añadimos las verduras, la *crema* fresca, las hierbas, el aceite y salpimentamos.
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cordero-a-la-miel-con-cuscus>