Cuscús Asiático con Manteca de Maní

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Caldo de verduras caliente: 1 y 1/2 Taza
Ajo picado: 2 Dientes
Cebolla morada picada: 2 cdas
Cilantro fresco: 2 cdas
Espárragos pelados y cortados en trozos: 6 Unidades
Zanahoria picada: 1/2 Taza
Lemongrass picado: 2 Tallos
Maní tostado y salado para decorar: c/n
Miel: 1/2 cda
Perejil: 1 cda
Langostinos: 10 Unidades
Salsa de soja: 2 cdas
Cous Cous: 1 y 1/2 Taza
Calabacín picado: 1/2 Taza
Chauchas cocidas y cortadas en trocitos: 1 Taza
Jugo de Limón: 1 Unidad
Frijoles de soja cocidos: 1/2 Taza
Jengibre fresco rallado: 2 cdas
Maní: 2 cdas
Manteca de maní: 1 y 1/2 cdas
Morrones de colores picados: 1/2 Taza
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar el cous cous con el caldo, tapar y deje reposar por 20 minutos.
- *Saltear* los vegetales en sartén con aceite de oliva (zanahoria, zuchini, *chaucha*, espárragos, morrones) y reservar.
- En otra sartén *saltear* los *langostinos* con aceite de oliva, *ajo*, *jengibre* y lemongrass, rociando con el *jugo* de *limón* al final.
- Calentar la **manteca** de **maní** con la miel y agregar los *langostinos*.
- Añadir el cous cous, los vegetales, los frijoles de soja.
- Cocinar por 5 minutos más.
- Decorar con el *maní*, el *cilantro* y el *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-asiatico-con-manteca-de-mani