

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, zucchini, *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://onlinebiblelearning.org/recetas/cous-cous-asiatico-con-manteca-de-mani>