

# Cous-cous con cerdo ibérico

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Cilantro:**

**Cúrcuma:** 1 cdita.

**Sal:**

**Cuscús:** 200 g

**Aceite de oliva virgen:**

**Coriandro:** 1 cdita.

**Miel:**

**Secreto de cerdo ibérico o corte similar:**

**Comino:** 1 cdita.

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, colocamos el cuscús con las *especias*, luego, lo cubrimos con agua caliente y lo tapamos con un plato durante 10 minutos.
- Por otro lado, en una sartén, marcamos bien la pieza del **cerdo** ibérico con un toque de miel y *limón*.
- Picamos un poco de *cilantro* picado y espolvoreamos sobre la carne.
- Desgranamos el cuscús con un tenedor y lo ponemos en una fuente redonda con el secreto y *cilantro* picado.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-con-cerdo-iberico>