

Cous cous con gambas al ajillo

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Gambas: 6 Unidades

Aceite De Oliva:

Dientes de ajo: 2 Unidades

Menta fresca:

Sal:

Bacon en fetas: 2 Unidades

Cuscús pre cocido: 250 g

Pepino: 1 Unidad

Pimienta:

Preparación de la Receta

- En primer lugar, rehidratar el cuscús con la misma cantidad exacta de agua caliente
- Entonces, soltar un poco el cuscús con la ayuda de un tenedor y un chorrillo de aceite.
- Después, laminar los ajos y dorarlos en una sartén con aceite
- *Pelar* las **gambas**, cortarlas y rehogaras en la misma sartén
- Retirar y reservar.
- Picar y *dorar* también el *bacon* hasta que esté crujiente.
- Por último, *pelar* y cortar finamente el pepino quitándole las pepitas
- Añadir junto a las *gambas* al ajillo, el *bacon* y las hojas de *menta*.
- Mezclar todo bien y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-con-gambas-al-ajillo>