Cous cous con garbanzos



Ingredientes

Cous Cous: 1 Taza
Cebolla Morada: 2
Garbanzos: 1 Taza
Tomate en lata: 1
Sal y Pimienta:
Caldo: 1 Taza
Mezcla de especias: 2 cucharaditas
Diente de ajo: 1
Espinaca: 1 Atado

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar cous cous, caldo caliente, tapar con film y dejar hidratar por 10 minutos mínimo.
- En una sartén rehogar *cebolla* morada picada y cuando comiencen a transparentar agregar mezcla de *especias*, revolver y seguir cocinando por 1 minutos.
- Añadir los garbanzos, tomates en lata rotos a mano
- Y dejar cocinar hasta reducir y cocinar los tomates.
- Retirar del fuego, incorporar hojas de *espinaca* partidas a mano, mezclar y tapar hasta que se ablanden las hojas.
- Desgranar el coous cous, condimenar con sal, pimienta, oliva y servir en la base del plato.
- Terminar con los garbanzos con su salsa por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-con-garbanzos