Cous cous con langostinos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cous cous

Piñones: 75 g
Sal: A gusto
Mantequilla: 2 cdas.
Agua: 1 1/2 Taza
Langostinos U15: 12 Unidades
Semillas de Girasol: 75 g
Cous Cous: 1 Taza
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Jugo de Limón: 1 Taza
Cilantro: 1/2 Taza
Pimienta de Cayena: A gusto
Perejil: 1/2 Taza

Pesto de perejil

Esparragos: 10 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal: A gusto
Perejil Crespo: 2 Tazas

Pesto de tomates secos

Tomates secos: 15 Unidades
Aceite De Oliva: 1 Taza

Varios

Tomates secos: 10 Unidades

Preparación de la Receta

Cous cous

- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva y 1 cucharada de *mantequilla* dore las semillas de girasol junto con los piñones, mezcle continuamente para que no se quemen, luego retírelas y escurra sobre papel absorbente.
- Coloque el agua en una olla y lleve al fuego, una vez que rompa hervor agregue el resto de aceite de oliva, sal, pimienta de *cayena* y el cous cous, mezcle, tape la olla y una vez que rompa nuevamente hervor cocine durante 10 minutos aproximadamente y luego retire

Pesto de perejil

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee el *perejil* crespo solo tres minutos, luego retire y páselo unos minutos por agua helada para cortar la cocción, por ultimo escurra bien hasta quitar toda el agua
- Pique groseramente el *perejil* y luego lícuelo junto con el aceite de oliva y sal.
- Quite la base de los espárragos dejándolos de la misma medida, luego córtelos en dos y blanquee unos minutos en la misma agua donde blanqueo el *perejil*.

Pesto de tomates secos

- Procese los tomates secos junto con el aceite de oliva.

Armado

- Coloque en un bowl el cous cous junto con los piñones y las semillas de girasol tostadas, el *perejil* y el *cilantro* previamente picados en fina juliana y media taza de *jugo* de *limón*, mezcle bien y reserve.
- En una sartén caliente con el resto de *mantequilla* saltee los **langostinos** hasta dorarlos levemente, sazónelos con sal y el resto de *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de cous cous y encima disponga 6 *langostinos*
- Salsee el plato con pesto de *perejil* y tomates secos.
- Decore con espárragos y tomates secos.

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