Cous cous dorado con hongos y pinchos al vapor



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Cous Cous: 300 g
Manteca: 50 g
Agua: Cantidad necesaria
Queso Parmesano Rallado: 30 g
Morrón: 1 Unidad
Hongos boletus: 200 g
Ajo: 1 Diente
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Pinchos

Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Canela: A gusto
Pan Rallado: 30 g
Carne de cerdo: 300 g
Langostinos: 12 Unidades
Limon: ½ Unidad

Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla* de verdeo y el *perejil*.
- Pique groseramente los **hongos** y el *morrón*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva dore el cous cous.
- Agregue el *ajo* y cubra con agua.
- Incorpore la *cebolla*, el *morrón*, los *hongos* y termine la cocción.
- Añada la *manteca*, el queso y el *perejil*.

Pinchos

- Pique la carne de *cerdo*.
- Ralle la cáscara del *limón*.
- Mezcle la carne de *cerdo*, la canela, la cáscara de *limón*, la sal, pan rallado y el *huevo*.

- Tome porciones de carne forme cilindros sobre la mesada enharinada y envuelva en unos palillos para brochette.
- Pele los *langostinos*, elimine, patas, cola, cabeza y vena del *lomo*.
- Atraviese los *langostinos* a lo largo con palillos de brochette.
- Cocine los pinchos al vapor.

Presentación

- Sirva en cous cous en una fuente, encima los pinchos.
- Decore con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-dorado-con-hongos-y-pinchos-al-vapor