

Cous cous dos cocciones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto

Cous Cous: 500 g

Agua: 1 L

Kummel: A gusto

Queso Camembert: 2 Unidades

Perejil: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Queso Emmental: 100 g

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 30 cc

Semillas de Girasol: 50 g

Pasas de Uva: 100 grs.

Opcional

Rúcula: Atado

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*.
- Tueste las semillas de girasol en el horno.
- Remoje las pasas de uva en agua.
- Pique groseramente el *perejil*.
- Ralle el queso emmental.
- Corte el queso Camembert al medio transversalmente y reserve
- En una sartén caliente, tueste la mitad del cous cous.
- Cubra con agua y el resto del cous cous.
- Agregue la *cebolla*, las pasas de uva, el kummel y sal.
- Incorpore el *perejil*, el aceite de oliva y la *manteca*.
- Vierta más agua de ser necesario.
- Añada el queso rallado y las semillas de girasol.

Presentación

- En el centro de un plato disponga medio queso Camembert, encima una porción de cous cous.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Decore con hojas de *rúcula*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-dos-cocciones>