

Cous cous y champiñones



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Cous Cous: 150 g

Ajo: 3 Dientes

Portobellos: 250 grs.

Caldo de verduras: Cantidad necesaria

Rúcula: 1 Atado

Sal: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 400 cc

Preparación de la Receta

Cous cous y champiñones

- El primer paso consiste en calentar un caldo de verduras. - Con esta humeante preparación hidratará 150 g de cous cous durante 10 minutos.
- Luego corte ¼ k de Champiñones de París o Portobellos en pequeños trozos.
- Colóquelos en una asadera, condimente con sal y pimienta a gusto, rocíelos con abundante aceite y llévelos al horno.
- Para el aderezo en una jarra, fusione algunas ramitas de *perejil* con 400 cc de aceite de oliva.
- Al procesar ambos ingredientes obtiene una consistencia cremosa muy aromática.
- En una sartén coloque aceite y dore 3 dientes de *ajo* picados.
- Para preparar la ensalada, en la base de un bowl coloque los champiñones y el cous cous.
- Agregue el *ajo* freído y sume unas hojas de *rúcula* sin cortar. Mezcle.
- Para terminar condimente con el aceite de *perejil*, sal y pimienta.

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