Cuscús amariscado con gambones y mejillones de roca

Tiempo de preparación: 22 Min

Ingredientes

Cuscús: 200 Gramos
Guindilla cayena: 1 Cucharada
Azafrán en hebras: A gusto
Vino Blanco: 1 vasito
Mejillones de roca: 600 Gramos
Orégano fresco: A gusto
Salsa de tomate: 4 Cucharadas
Diente de ajo: 1 Unidad
Brandy: 1 vasito
Gambones: 12 Unidades
Ras el hanout: 1 Cucharadita
Aceite de oliva virgen extra: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Pelamos los gambones, limpiamos las tripas y reservamos las colas
- Ponemos un cazo al fuego y añadimos aceite
- Doramos ligeramente las hebras de *azafrán* y añadimos las cabezas y las peladuras de los gambones.
- Salpimentamos y flambeamos con brandy.
- Dejamos que reduzca y añadimos 3-4 cucharadas de salsa de *tomate*.
- Ponemos otra olla al fuego y agregamos los mejillones limpios
- Mojamos con un vaso de vino y esperamos unos minutos hasta que los mejillones se abran
- Los escurrimos y reservamos el caldo que han soltado.
- Agregamos el agua de los mejillones a nuestro cazo y dejamos cocer unos minutos.
- En un bol ponemos la misma cantidad de caldo que de cuscús
- Mezclamos bien, tapamos con un paño limpio y lo dejamos reposar 5 minutos.
- En una sartén con aceite, doramos un *ajo* picado, una *cayena*, una pizca de ras el hanout y las colas de gambón abiertas en mariposa
- Por último, picamos algunos gambones para agregarlos al cuscús.
- Servimos el cuscús en una fuente, decorando con los mejillones y el resto de los gambones enteros
- Decoramos con *orégano*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuscus-amariscado-con-gambones-y-mejillones-de-roca