Cuscús con Langostinos y Mango

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla muy picada: 1/2 unidad
Guindilla: 1 unidad
Leche de coco: 250 miliitros
Pimienta Negra: c/n
Sal: c/n
Cuscús: 1 Vaso
Langostinos pelados: 250 Gramos
Mango limpio: 350 Gramos
Agua: 1 y 1/4 Vaso
Aceite De Oliva: c/n

Pesto de cilantro

Aceite De Oliva: 75 miliitros
Cilantro fresco: 1 Manojo
Queso Parmesano: 70 Gramos
Almendras Tostadas: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Sal: 2 Gramos

Preparación de la Receta

- Poner el cuscús en un bol
- Calentar el agua y cuando haya hervido volcar sobre el cuscús y tapar bien.
- Dejar reposar 5 minutos.
- Pasado este tiempo mover bien y añadir un poco de aceite para que quede suelto.
- Reservar.
- En una sartén calentar un poco de aceite y *saltear* la *cebolla* muy picada.
- Añadir los **langostinos** y cuando estén dorado añadir el mango cortado en cubos.
- Rectificar de sal y *saltear* un par de minutos.
- Añadir la leche de coco y dar un hervor.
- Añadir un poco de pimienta negra recién molida.
- Para el pesto triturar finamente todos los ingredientes.
- Si es necesario, añadir un poco de agua
- Servir el cuscús con los *langostinos* y acompañado del pesto de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuscus-con-langostinos-y-mango