Cuscús de Mariscos



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Ciboulette: c/n
Ajo: 1 Diente
Mejillones: 250 grs
Sofrito de verduras: 150 grs
Caldo de pescado: 200 Mililitros
Cuscús precocido: 100 grs
Langostinos: 250 grs
Ras al hanut: 1 cdita

Preparación de la Receta

- Cocer los mejillones y los *langostinos* sin la cabeza en el caldo de pescado.
- Hacer el cuscús según las indicaciones del fabricante con el caldo de pescado.
- Sacar de las conchas los mejillones y *pelar* los *langostinos*, reservar.
- En una sartén con aceite, *dorar* las cabezas y aplastar bien.
- En esta misma sartén, *saltear* el sofrito de verduras con un diente de *ajo* entero.
- Añadir una cucharadita de ras al hanut y dejar sofreír unos minutos más.
- Poner el cuscús en remojo con la misma cantidad de caldo hirviendo que de *sémola*
- Tapar y dejar reposar por 5 minutos.
- Desmigar bien el cuscús con la ayuda de un tenedor y un poco de aceite.
- Incorporar las verduras y los mariscos al cuscús y servir en cuencos elegantes con *ciboulette* verde cortada en juliana muy fina.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuscus-de-marisco