Cuscús Dulce con Frutos Rojos

Ingredientes

Cuscús

Agua: c/n
Agua de azahar: 1 cda
Frambuesas: 150 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos
Moras azules: 150 Gramos
Azúcar glass: 2 cdas
Cuscús: 250 Gramos
Fresas: 150 Gramos
Miel de abeja: 3 cdas
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar agua hasta punto de ebullición y posteriormente verterla en otro recipiente en donde se encuentre el cuscús.
- Dejar hidratar ayudando con movimientos circulares
- Agregar la *mantequilla* y un toque de sal al gusto.
- Seguir moviendo hasta que los ingredientes estén perfectamente mezclados.
- Desinfectar previamente los frutos rojos, partir las fresas por la mitad y en una olla, cocinar todo agregando la miel, agua de azahar y azúcar glass
- Finalmente, integrar los frutos rojos al cuscús y mezclar
- Servir en platos hondos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuscus-dulce-con-frutos-rojos