Cuscús Dulce

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Leche: 250 cc
Almendras fileteadas: 20 Gramos
Canela en rama: c/n
Cuscús: 250 Gramos
Dátiles: 50 Gramos
Membrillos confitados: 50 Gramos
Miel: 1 cda
Jugo de Naranja: 1/2 Taza
Azucar rubia: 1 cda
Ciruelas secas: 50 Gramos
Damascos secos: 50 Gramos
Jugo de cocción de los membrillos: c/n
Menta: c/n
Vainilla: 1 Vaina

Preparación de la Receta

- En una olla, calentar la leche, la miel, la vaina de vainilla -abierta a lo largo- y canela en rama.
- Añadir el cuscús
- Mezclar, tapar y mantener al fuego por 2 minutos
- Retirar del calor y, sin destapar, dejar reposar.
- En un bol, mezclar los membrillos confitados, los dátiles, las ciruelas secas, los damascos -todo cortado-, la azúcar rubia y hojas de *menta*
- Dejar *marinar* durante 4 horas.
- En la base de un bol, sevir el cuscús y disponer encima la fruta con el *jugo* de la *marinada*, las almendras fileteadas y, por último, hojas de *menta*.

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