

# Cuscús vegetal para el cole

Tiempo de preparación: 35 Min



## Ingredientes

**Caldo De Pollo:** 100 MI.

**Pepino:** 1 Unidad

**Sal:**

**Aceite De Oliva:**

**Cuscús:** 200 g

**Menta:** 1 Ramillete

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Pimienta:**

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Tomates cherry:**

**Vinagre:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Calentamos el caldo de *pollo*
- Cuando esté listo, lo vertemos sobre el cuscús, removemos bien y dejamos que el cuscús absorba el caldo.
- Mientras tanto, pelamos y cortamos el pepino, la *zanahoria* y la *cebolla* bien fina en *brunoise*.
- Lavamos y cortamos los tomates cherry por la mitad.
- Por otro lado, en un bol, hacemos una vinagreta con un chorrillo de aceite, otro de *vinagre* y una pizca de sal
- Emulsionamos bien con ayuda de un tenedor.
- Cuando tengamos listo el cuscús, lo mezclamos con las verduras, salpimentamos y servimos con unas hojitas de *menta*.
- Aliñamos con la vinagreta y servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cuscus-vegetal-para-el-cole>