Cuscús vegetal para el cole

Tiempo de preparación: 35 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 100 Ml.
Pepinio: 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 chorrito 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