Cuscús



Ingredientes

Tomates confitados: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Mantequilla clarificada: 1 cda
Queso brie en fetas: 100 g
Almendras fileteadas: 50 g
Aceitunas verdes sin carozo: 30 g
Aceite de coco: 1 Cucharada.
Cuscús: 2 Taza
Caldo de verduras: 2 Tazas
Tomillo fresco: 10 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar el cuscús, la *mantequilla* clarificada, el aceite de coco, el caldo de verduras caliente y tapar.
- Permitir que el grano se hidrate durante 5 minutos sin destapar.
- Transcurrido el tiempo de hidratación, destapar y desgranar el cuscús suavemente con ayuda de una cuchara.
- *Condimentar* el cuscús con aceite de oliva y añadirle las almendras fileteadas, las aceitunas verdes sin *carozo* y los tomates confitados.
- Servir en un plato hondo
- Echar por encima el queso brie y el *tomillo* fresco.

- Tips
- 1. Puedes hacer el cuscús por adelantado
- Guárdalo en la nevera en un recipiente hermético -para que no se seque- y vuélvelo a calentar al día siguiente en una vaporera.
- 2. Si lo sirves con carne guisada, puedes añadirle pasas para que sea aún más sabroso.
- 3. Si lo vas a utilizar para ensaladas, déjalo enfriar

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