

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