

Ensalada de Cous Cous con cítricos y mariscos



Ingredientes

Kanikama: 100 g

Pomelo Rosado: 1 Unidad

Arvejas: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla Colorada: 1/2 Unidad

Vinagre de Vino Blanco: 30 cc

Caldo De Vegetales: 500 cc

Camarones: 150 g

Berberechos: 100 g

Hinojo: 150 g

Cous Cous: 150 g

Tubos de calamar limpios: 150 g

Mejillones con valva: 150 g

Vino cosecha tardía: 50 cc

Aceite De Oliva: 100 cc

Naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Ensalada de Cous Cous con cítricos y mariscos

- Comenzamos con las pastas
- Hidrate cous cous en 500 cc de caldo hirviendo durante 5 minutos
- Emplee el mismo volumen de caldo que de cous cous
- Cisele 150 g de *hinojo* y media *cebolla* colorada
- Es más suave y luce más bonita que la *cebolla* común
- Pele y corte una *naranja* en gajos
- Repita el mismo procedimiento con el *pomelo*
- Luego corte *kanikama* en pequeños trozos y calamares en medias *rabas*
- Pasemos ahora a la cocción
- Agregue aceite y vierta 100 g de berberechos
- Condimente con sal y pimienta
- Normalmente se compran cocidos, pero si prefiere cocinarlos, debe saltearlos solo por 1 minuto para que no se pasen
- Haga lo mismo con 150 g de *camarones*
- Prepare una vinagreta

- En un bowl coloque un puñado de sal, 30 cc de *vinagre* de vino blanco y 50 cc de vino cosecha tardía, un sabor dulce que deberá cocinarse hasta volverse más espeso

- Para terminar

- Solo agregue 100 cc de aceite de oliva

- Coloque primero el cous cous, luego la cebolla morada, las finas tiras de hinojo, los trozos de kanikama, arvejas, y todos los frutos de mar

- Calamares, berberechos y, por último, los *camarones*
- Mezcle la preparación y añada los gajos de *pomelo* y *naranja*
- Bañe la ensalada con la aromática vinagreta
- Acompañe con una burbujeante copa de champagne

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-cous-cous-con-citricos-y-mariscos>