

Ensalada de Cous Cous con Ensalada Verde

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cous Cous: 1 1/2 Taza

Caldo: 1 1/2 Taza

Salsa Verde

Ralladura de limón: 1/2 Unidad

Aceitunas negras: 10 Gramos

Menta: c/n A gusto

Cilantro: c/n A gusto

Limón para su ralladura: 1/2 unidad

Peperoncino verde: 1/2 unidad

Queso feta: 10 Gramos

Tomate verde: 1 unidad

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Arvejas: 50 Gramos

Diente de ajo: 1/2 unidad

Espinaca: 10 Gramos

Perejil: c/n A gusto

Pistachos: 20 Gramos

Albahaca: c/n A gusto

Rúcula: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Llevar a un bowl 1 ½ taza de cous cous e hidratarlo con misma cantidad de caldo.
- Revolver y tapar con film.
- Reservar 20 minutos hasta que hidrate.
- Mixear *menta*, *albahaca*, *cilantro*, *perejil* y *rúcula* con *ajo*, picante, sal y aceite de oliva.
- Reservar.
- Añadir al cous cous las arvejas, *jugo de limón*, aceitunas griegas negras picadas y tomates verdes cubeteados.
- *Condimentar* con la salsa de hierbas, terminar con pistachos picados y chiffonade de *espinaca* cruda.
- Servir con queso feta rallado y ralladura de *limón*.