Ensalada de Cuscús con Pesto de Rúcula

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cous cous

Caldo: 3 Tazas
Cebolla morada cortada en juliana: 1 unidad
Lima: 1 unidad
Repollitos De Bruselas: 200 grs
Aceite De Oliva: c/n
Cous Cous: 3 Tazas
Calabaza cortada en cubos: 200 grs
Comino: 1 cdita
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Piñones: 1/4 Taza

Pesto de rúcula

Queso Parmesano: 1/2 Taza
Ajo: 1 Diente
Sal y Pimienta: c/n
Piñones: 1/4 Taza
Rúcula: 100 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Cous Cous

- Hidratar el cous cous con el caldo caliente, mezclar y tapar.
- Dejar reposar por 10 minutos.

Vegetales

- Cocinar los cubos de *calabaza* condimentados con sal, *comino* y pimienta en placa con aceite de oliva al horno a 180 °C por 20 minutos.
- *Saltear* los repollitos de Bruselas cortados a la mitad en sartén con aceite de oliva.
- *Condimentar* con sal, pimienta y cocinar hasta *dorar*.

Pesto

- Procesar hojas de **rúcula**, piñones, *ajo*, queso parmesano, sal y pimienta.
- Agregar aceite de oliva según lo necesite.

Armado

- Desgranar el cous cous con tenedor y mezclarlo con los calabazas, repollitos, *cebolla* morada en pluma, piñones tostados, *jugo* y ralladura de lima.
- Añadir el pesto de *rúcula* y mezclar bien.
- Servir en fuente y terminar con piñones por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-cous-cous-con-pesto-de-rucula