Ensalada de cous cous israelí

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Cous cous israelí: 2 Tazas
Brócoli: 2 Tazas
Cebolla de cambray: 2
Pimienta entera: 5
Estragón picado: 3 Cucharadas
Albahaca picada: 3 Cucharadas
Sal y Pimienta:
Tomate Cherry: 3 Tazas
Pimiento amarillo: 1
Aceite de oliva: 1/4 Taza
Diente de ajo: 1
Cilantro Picado: 3 Cucharadas
Limón amarillo: 1

Preparación de la Receta

- Colocar papel de aluminio dentro de la Air fryer y añadir los tomates cherry cortado en mitades, con pimienta entera, el *ajo* aplastado, sal, *romero* y el aceite de oliva.
- Cocinar en air fryer a 180° de 5 a 7 min y dejar enfriar.
- Colocar el cous cous en agua hirviendo con sal, hasta que esté al dente, por aproximadamente 8 minutos, colar y enfriar.
- Cortar la *cebolla* cambray y el *ají* amarillo en trozos pequeños
- Colocarlos en un bol y añadir el *brócoli* blanqueado, *cilantro*, *albahaca* y *estragón*
- Añadir el cous cous y mezclar.
- Incorporar el *ajo* cremoso, los tomates rostizados, aceite de oliva y ralladura y *jugo* de *limón*.
- *Sazonar* con sal y pimienta al gusto y mezclar hasta integrar.

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