

# Ensalada de cous cous y garbanzos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cous Cous:** 1 Taza

**Garbanzos cocidos:** 250 Gramos

**Queso de Cabra:** 100 Gramos

**Menta:** 20 Hojas

**Cilantro Picado:** 2 Cucharadas

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Sal fina y Pimienta:** A gusto

**Caldo:** 1 Taza

**Tomates:** 2 Unidades

**Rúcula:** 1/2 Atado

**Cebolla morada picada:** 1/2 Unidad

**Ajo rallado:** 1/2 Unidad

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Hidratar el cous cous con caldo caliente, tapar con film y dejar hidratar por 10 minutos.
- Mezclar en un bowl grande *jugo de limón*, sal, pimienta, *cebolla morada brunoise*, *cilantro picado*, *ajo rallado* y agregar aceite de oliva hasta emulsionar.
- Agregar al bowl garbanzos, tomates en cubos grandes, queso de cabra desgranado, *rúcula*, hojas de *menta* y mezclar.
- Incorporar el cous cous bien desgranado y mezclar bien.
- Servir en fuente.

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