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