

Ensalada de Cous Cous

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Cous Cous: 2 Tazas.

Cebolla Morada: 1 Unidad

Garbanzos precocidos: 400 g

Ciboulette: A gusto

Jugo de Limón: A gusto

Caldo o agua: 2 Tazas.

Tomates cherries: 200 g

Queso feta: 200 g

Aceite: A gusto

Preparación de la Receta

- Calentar el caldo hasta que llegue a hervor.
- Echar el caldo sobre el cous cous en un bol de vidrio
- Revolver hasta integrar
- Tapar y dejar reposar por 2 minutos
- En un tazón grande, combinar la *cebolla* en juliana, los tomates cortados a la mitad, *ciboulette* picada y garbanzos escurridos
- A continuación, *añade* el cuscús y el queso feta desgranado
- Mezclar suavemente
- *Condimentar* con oliva, sal y *jugo de limón*.

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