Sopa de Cuscús



Ingredientes

Agua: 1 Litro
Cilantro: c/n
Comino: 2 cdas
Papa: 1 Unidad
Hogao: 2 cdas
Repollo: 2 Hojas
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla larga o verdeo: 4 Unidades
Vinagre: 1/2 Taza
Costillas de cerdo: 1 Kilo
Granos de maíz: 2 Tazas
Huevo duro: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Colar los granos en remojo (por 8 días) y moler con el molino
- Reservar.
- En una olla colocar el agua, las costillas de *cerdo*, *condimentar* con sal y cocinar suavemente.
- Picar *cebolla* larga o de verdeo, cortar cubos de papas, cubos pequeños de *zanahoria* y agregar a la olla.
- Añadir hojas de *repollo* picadas, *hogao*, *comino*, sal y dejar *hervir* a fuego bajo hasta tener un caldo espeso, sabroso y los ingredientes estén cocidos.
- En este momento incorporar los granos de maíz fermentados y molidos (Cuscús), arvejas, *vinagre* y continuar la cocción.
- Rectificar sazón con sal y servir en cuenco de barro
- Terminar con *hogao*, rodajas de *huevo* duro y *cilantro* picado por encima.

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