

Sticks especiados con cous cous estilo marroquí

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cous cous

Almendras: 100 g

Agua: 550 cc

Pasas de uva negras: 100 g

Manteca: 1 cdita.

Cous Cous: 400 g

Hojas de Perejil: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Chilli rojo fresco: 1/2 Unidad

Salsa de yogurt

Jugo de Limón: 1 Unidad

Yogurt Natural: 300 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Sal entrefina: A gusto

Hojas de Menta fresca: 1/2 Taza

Pimienta recién molida: A gusto

Comino molido: 1 cdita.

Sticks especiados

Hojas de cilantro: 1/2 Taza

Ajo en escamas: 1 cdita.

Hojas de Perejil: 1/2 Taza

Azucar rubia: Una pizca

Coriandro: 1 cdita.

Semillas de comino: 1 cdita.

Echalottes: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimentón dulce: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Carne de lomo: 400 g

Chilli rojo fresco: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Sticks especiados

- En un mortero coloque las semillas de *comino*, el *ajo* seco, coriandro en polvo, *pimentón*, los *echalottes* previamente pelados y picados groseramente y el *chili* rojo sin semillas, machaque.
- Corte el *lomo* en trozos, colóquelo en la procesadora y procese solo un segundo, incorpore las *especias* machacadas, hojas de *perejil*, hojas de *cilantro*, sal, pimienta y azúcar, procese nuevamente un par de segundos y retire
- Coloque la carne en un bowl y reserve.

Cous cous

- En una *cacerola* con abundante agua caliente incorpore la *manteca* y sal, retire del fuego.
- En un bowl coloque el cous cous y cúbralo con el agua caliente, mezcle unos segundos y tápelo con un paño limpio hasta que se hidrate por completo, mezcle cada tanto para que no se apelmace.

Salsa de yogurt

- En un bowl coloque el yogurt, perfume con *comino*, *jugo de limón*, las hojas de *menta* picadas groseramente, pimienta, aceite de oliva y sal, mezcle y reserve.

Armado

- Tome con las manos apenas húmedas una porción de carne especiada, con la palma de la mano de forma de cordón ancho y luego pinche con un *palillo* de brochette, presione suavemente para que el *palillo* quede firme
- Proceda del mismo modo con el resto de la carne.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los sticks de carne de todos sus lados hasta dorarlos.
- Una vez hidratado el cous cous vuélquelo sobre una placa, cocine sobre una hornalla a fuego directo mientras mezcla continuamente solo unos minutos, retire del fuego, espolvoree con las almendras, *perejil* y *menta* groseramente picados, pasas de uva y el *chili* picado, mezcle bien.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de cous cous y tres sticks de carne especiada, acompañe con la salsa de yogurt.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sticks-especiados-con-cous-cous-estilo-marroqui>