Lista de ingredientes para la receta Sticks especiados con cous cous estilo marroquí

Cous cous

- Almendras 100 g
- Cous Cous 400 g
- Agua 550 cc
- Hojas de Perejil 1/2 Taza
- Pasas de uva negras 100 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 1 cdita.
- Chilli rojo fresco 1/2 Unidad

Salsa de yogurt

- Jugo de Limón 1 Unidad
- Hojas de Menta fresca 1/2 Taza
- Yogurt Natural 300 g
- Pimienta recién molida A gusto
- Aceite De Oliva 50 cc
- Comino molido 1 cdita.
- Sal entrefina A gusto

Sticks especiados

- Hojas de cilantro 1/2 Taza
- Ajo en escamas 1 cdita.
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Hojas de Perejil 1/2 Taza
- Pimentón dulce 1 cdita.
- Azucar rubia Una pizca
- Sal y Pimienta A gusto
- Coriandro 1 cdita.
- Carne de lomo 400 g
- Semillas de comino 1 cdita.
- Chilli rojo fresco 1 Unidad
- Echalottes 2 Unidades