

Taboulé con frutas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Fresas: 100 grs. Uvas: 100 g

Almendras laminadas: Cous cous precocido: 200 g

Jugo de Naranja: 200 Ml. Menta fresca:

Canela En Polvo:

Preparación de la Receta

- Mezclar el cous cous con el jugo de naranja, tapar con un paño y dejar que el cous cous absorba el líquido.
- Por otro lado, cortar las fresas y despepitar las uvas.
- Con ayuda de un aro, hacer capas de cous cous y de fruta, alternándolas.
- Decorar con almendras laminadas, un toque de canela y menta.
- Servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/taboule-con-frutas