

Taboule por Julius Bienert



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cuscús precocinado: 100 Gramos

Tomates cherry: 8 Unidades

Pepino: 1/2 unidad

Pimiento amarillo: 1/2 unidad

Sal: c/n

Cebolla roja: 1/2 unidad

Hojas de Menta fresca: c/n

Naranja: 1 unidad

Pimiento verde: 1/2 unidad

Pimiento rojo: 1/2 unidad

Semillas de sésamo negro y blanco: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar el cuscús con $\frac{1}{2}$ vaso de agua caliente y reservar durante 5 minutos.
- Mezclar con un chorro de aceite.
- Picar en *brunoise* los pimientos y la *cebolla*.
- *Saltear* en una sartén con aceite.
- *Sazonar* y añadir al cuscús.
- Incorporar también el pepino picado, los tomatitos, un poco de ralladura de *naranja*, *menta* fresca picada y semillas de *sésamo*.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/taboule-por-julius-bienert>