Taboule

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas
Tomates: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Tomates seco hidratados: 2 Unidades
Caldo: 1 Taza
Cebolla morada picada: 1/4 Taza
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Perejil: c/n
Hojas de menta: c/n
Trigo Burgol: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar el trigo burgol con el caldo caliente, tapar y dejar reposar por 10 minutos.
- En otro bol mezclar *cebolla* de verdeo en finas rodajas, *cebolla* morada, *tomate* en cubos, tiras de tomates secos hidratados y conservados en aceite con hierbas, *perejil* picado, sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.
- Añadir el trigo burgol hidratado y mezclar bien.
- Servir a temperatura ambiente con hojas de *menta* por encima.

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