COUS COUS A LA NARANJA CON LANGOSTINOS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Toque de Belén



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si las naranjas son ecológicas el sabor es muchísimo mejor

Descripción:

Esta receta es sana y saludable ademas esta muy rica seguro que os encantara

Ingredientes para 3 personas :

- Cous cous
- LANGOSTINOS
- 50 ML. Zumo de Naranja
- 50 ML. AGUA
- LA PIEL DE NARANJA RALLADA
- sal
- ACEITE DE OLIVA
- una pizca de Jengibre

Preparación:

Paso 1

Se lava muy bien la naranja, se ralla la piel y se reserva, se hace el zumo (tenemos que tener 50 ml), se cuela en un cazo, se añade el agua, la sal, se calienta, se agrega el jengibre y, cuando empiece a hervir, se añade el cuscús. Lo dejamos cocer un minuto, se retira y dejamos que se hidrate. Mientras, se le quitan las cabezas a los langostinos, se pelan y se deja solo la cola. Se fríen las cabezas en aceite caliente y se aprietan para que suelten todo su jugo, se añaden 50 ml de caldo, se deja cocer un poco, se sacan las cabezas y se agrega una cucharadita de harina, se revuelve hasta que esté ligado, se reserva. Se pasan los langostinos en una sartén con un poco de sal, con especias y un poco de aceite, se sirve inmediatamente. Se coloca el cous coús (que podemos regar con un hilo de aceite de oliva o con el aceite que sobra de pasar los langostinos) y encima los langostinos. Si queréis, podéis poner la salsa que hicimos con las cabezas aparte en una salsera.