Cuscús con gambas y Calabacín

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:**

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Macrobióticos
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Cocinar el calabacín junto con las gambas para que coja más sabor.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 220 gr de Cuscús
- 1 Calabacín
- 300 gr de Gambas Peladas
- 3 Ajos Tiernos
- Ralladura de limón
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva
- Agua

Preparación:

Paso 1
Lavar el calabacín, secarlo y cortarlo en rodajas finas.

Paso 2
En una sartén con un poco de aceite, cocinar el calabacín a la plancha. Ponerlo sobre papel absorbente y reservar.

Paso 3
En una fuente, hidratar el cuscúas con agua hirviendo siguiendo las instrucciones del fabricante.

Paso 4
Añadir al cuscús la ralladura de limón, sal y pimienta. Mezclar y dejar que repose 5 minutos.

Paso 5
Aderezar el cuscus con aceite de oliva y remover para separar los granos.

Paso 6
En una sartén con un poco de aceite, salteamos los ajos cortados junto con las gambas y sazonamos al gusto.

Paso 7
Añadir al cuscús el sofrito de gambas junto con el calabacín.