

## Cuscús con gambas y Calabacín



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Pilarin



**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 cuscús 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.