Cous cous con berza y txampis picarones

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Cous cous
- 300 g. de Berza (repollo rizado)
- 500 g. de Champiñones
- 2 Guindilla cayena
- 1 cucharada de Salsa de soja
- Al gusto de Sal y 5 pimientas
- 2 cucharadas de Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Limpia los txampis y lamínalos. Corta la berza en tiras. Engancha por un asa el wok y vierte en él el aceite. Saltea la verdura junto con las guindillas para que estén alegres añade una cucharadita de sal y tapa el wok. Cocina unos 25 minutos a fuego medio y removiendo de vez en cuando. Preparara el cous cous siguiendo las instrucciones del paquete pero mezcla el agua con la que lo vas a hinchar con la salsa de soja. Vierte en el wok y remueve para que se mezcle todo bien (2-3 minutos). ¡A cooomeeeer!