

## Cous cous con txampi y queso



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de cous cous
- 30 g de virutas de parmesano
- 500 g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Perejil picado para decorar

### Preparación:

#### Paso 1

Limpiar y quitar las partes arenosas a los champiñones. Pelar los ajos, quitar el germen y picarlos muy finitos.

**Sofreírlos en una sartén con el aceite de oliva y el perejil. Cuando comiencen a dorarse añadir los champiñones, remover y salpimentar. Dejar que cuezan a fuego moderado y retirar cuando se haya reducido todo el líquido. Cocer el cous cous siguiendo las instrucciones del fabricante. Disponer en una fuente de presentación y cubrir con el sofrito de setas. Espolvorear con parmesano, perejil picado y servir.**