

Valencia Costa con Couscous de cítricos



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

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 160gr por ración de Pescado del día sin espinas
- 60gr de Couscous de media cocción
- 10gr de Juliana de piel de naranja
- 10gr de Juliana de piel de limón
- 60gr de Zumo naranja/limón
- Verduritas en dados

Preparación:

Paso 1

Desespinar el pescado y cortado de la forma deseada, elaborar a la plancha o al horno

Paso 2

Elaborar el couscous hidratándolo con el zumo de cítricos y si necesitara un poco de agua

Paso 3

Escaldar la juliana de cítricos en almibar. Una vez escaldada mezclar con el couscous y reservar tapado

Paso 4

Elaborar unos dados de verduritas para acompañar el conjunto. Reservar.

Paso 5

Montaje: 1) Colocar el pescado ya cocinado de la forma deseada 2) Colocar de forma armoniosa y de guarnición

el couscous de cítricos 3) Terminar con los dados de verduritas 4) Decorar al gusto