

Taboulé guarnecido (o cuscús con verduras y gambas)



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

Creador: Moria **Recetizador:** ARANZAZU SOTO



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Cuidado con apelmazar el cuscús.

Aromatiza bien, el punto es exquisito.

Descripción:

Disculpad la foto horrible, eso sí, estaba de vicio. El cuscús, o couscous es un alimento muy consumido en la cocina árabe y de otros países de toda esa zona. Os lo traigo hoy en una receta sencillita para aquellos reticentes a cocinarlo porque "se pringa mucho" Utilicé de la marca Gallo, pero siempre es recomendable una marca especializada o incluso de la zona nativa.

Ingredientes para 3 personas :

- 250 gr. de cuscús
- La misma cantidad de agua
- Aceite de oliva
- Verduras varias al gusto (calabacín, cebolla, zanahoria, champiñón, tomate, pimiento...)
- Gambas pequeñas
- Ajo, cebolla, perejil fresco, pimentón dulce, pimienta negra
- Limón

Preparación:

Paso 1

- Pelamos y troceamos todas las verduras que vayamos a utilizar, y las vamos pasando por la sartén, juntas, separadas... como deseemos. Yo las pasé por separado y las dejé justo para que estuviesen poco cocinadas y crujientes. Una vez las tenemos, reservamos. - Ponemos agua a hervir (la del cuscús, de modo que la misma cantidad), es importante medirla. Ponemos aceite y sal. - Una vez que alcance ebullición, apagamos y apartamos la olla del fuego, añadimos el cuscús y movemos muy poco y con suavidad para repartirlo. Lo dejamos quieto absolutamente durante 2 - 3 minutos, yo lo dejé 3, y quedó perfecto.

Paso 2

- Vamos poniendo otra sartén al fuego, ponemos aceite y cuando esté caliente, añadimos una cucharadita de pimentón, y ajo picadito (Vamos vigilando los minutos del cuscús...) Añadimos las gambas y las dejamos hacerse. - Ya tenemos el cuscús, pegado, añadimos una cucharada de aceite de oliva (o mantequilla) y removemos de abajo a arriba siempre, para ir soltando el grano, sin aplastarlo con suavidad; así, hasta soltarlo todo. - Añadimos limón y pimienta negra molida, para dar gusto al cuscús. Reservamos.

Paso 3

- Ya tenemos las gambas "al ajillo", el cuscús... Ponemos perejil fresco picado en las gambas, y vamos a calentar un poco las verduras, y llegó la hora de servirlo todo: junto, o por separado... al gusto de cada uno. Espero que haya sido de ayuda. ¡Saludos!