

Cous cous de gambas

INGREDIENTES

● GAMBAS	400GR	● PEREJIL	1/2 MANOJO
● AOVE	50ML		
● ZUMO DE LIMÓN	1 UNIDAD		
● CUSCÚS INTEGRAL	170GR		
● PIMENTÓN EN POLVO	1 CF		
● JUDÍAS VERDES	200GR		
● TOMATES CHERRY	250GR		
● CEBOLLA ROJA	1 UNIDAD		

PREPARACIÓN

- COMBINA LAS GAMBAS CON LA MITAD DEL ACEITE Y EL ZUMO DE LIMÓN EN UN BOL Y RESERVE.
- COLOCAR EL CUSCÚS Y EL PIMENTÓN EN UN BOL GRANDE RESISTENTE AL CALOR. AÑADE 1 VASO DE AGUA HIRVIENDO, CUBRE Y DEJE REPOSAR DURANTE 5 MINUTOS. REMOVER CON UN TENEDOR PARA SEPARAR EL CUSCÚS Y SAZONAR.
- COLOCAR LAS JUDÍAS VERDES CORTADAS POR LA MITAD EN UN RECIPIENTE APARTE RESISTENTE AL CALOR Y CUBRIRLAS CON AGUA HIRVIENDO. DEJAR REPOSAR, TAPADAS, DURANTE 5 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN TIERNAS. ESCURRIR Y REFRESCAR BAJO AGUA FRÍA. AÑADIR LAS JUDÍAS Y LOS TOMATES CHERRYS PARTIDOS POR LA MITAD AL BOL DE CUSCÚS.
- CALENTAR LA MITAD DEL ACEITE RESTANTE EN UNA SARTÉN GRANDE A FUEGO ALTO. COCINAR LA CEBOLLA PREVIAMENTE PARTIDA, REMOVIENDO, DURANTE 7 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ LIGERAMENTE DORADA. AÑADIR LA CEBOLLA, EL PEREJIL Y EL RESTO DEL ZUMO DE LIMÓN AL CUSCÚS. SAZONAR Y REMOVER PARA COMBINAR.
- CALENTAR EL RESTO DEL ACEITE EN LA MISMA SARTÉN A FUEGO ALTO. ESCURRIR LAS GAMBAS Y COCINARLAS, DÁNDOLES LA VUELTA DE VEZ EN CUANDO, DURANTE 3 MINUTOS O HASTA QUE CAMBIEN DE COLOR Y ESTÉN BIEN HECHAS. SERVIR LA ENSALADA DE CUSCÚS CON LAS GAMBAS