

# Ensalada de cuscús

## Ingredientes:



### Para el cuscús:

- 300 grs. de cuscús precocido\*
- 300 grs. de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cucharada de mantequilla

### Para el aderezo:

- 2 dientes de ajo (opcional)
- Perejil (25 grs. aprox.)
- Hierbabuena (15 grs.)
- Cebollino (10 grs.)
- 1 cda. de zumo de limón

### Para la vinagreta:

- 100 grs. de zumo de limón
- 50 grs. de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 2 cebolletas o 1 cebolla pequeña
- 1/2 cdta. de comino molido
- 1/2 cdta. de pimienta negra
- Sal
- 2 tomates cortados en dados o 200 grs. de tomates cherry
- 100 grs. de aceitunas negras



## Preparación:

1. Primero **preparamos el cuscús**, para ello pon el agua en un cazo con **la sal y el aceite** hasta que hierva. Pon el cuscús en un bol y vierte sobre él el agua hirviendo, tapa el bol y espera unos 5 minutos. En una sartén por la cucharada de **mantequilla** y cuando esté derretida vierte el cuscús y con una cuchara lo mueves hasta que quede totalmente suelto, retira del fuego y deja enfriar.
3. Lava bien **el perejil, la hierbabuena y el cebollino**, sécalas con papel absorbente y pica todas las hojas muy finitas. Tritura **los dientes de ajo** y mézclalos con las hierbas picadas, añade **el zumo de limón**.
4. Hacemos **la vinagreta**, para ello pica en trocitos pequeños (en brunoise) **los pimientos y las cebolletas**, mezcla con **el aceite, el zumo de limón** y adereza con **el comino, la pimienta y la sal**.
5. En un bol mezcla **el cuscús** con **las hierbas** y con **la vinagreta** y remueve bien. Por último añade **las aceitunas** cortadas en rodajas y **los tomates troceados** y mezcla. Resérvala en la nevera hasta el momento de servir.

### Nota:

- \* *El cuscús que yo compro ya viene precocido, sólo hay que hidratarlo, tal como te explico en la receta. No obstante, en el envase suelen venir las instrucciones de preparación, consúltalas si tienes dudas. Además el cuscús es un excelente acompañamiento para muchos platos y se prepara en 5 minutos.*