



<https://www.mepillasquisando.com>



COUS-COUS MARROQUÍ



INGREDIENTES:

- ½ Kg. de Cuscús.
- 1 Cebolla grande.
- 1 Pimiento verde.
- 2 Zanahorias.
- 1 Nabo.
- 1 Calabacín.
- 1 L. de Caldo de Verduras.
- 50 gr. de Garbanzos.
- Sal, Pimienta molida y Comino.

ELABORACIÓN:

Preparamos las verduras cortándolas en trozos grandes y alargados para presentarlas sobre el cuscús. Ponemos a calentar una olla con aceite de oliva, cuando el aceite esté caliente echamos la cebolla y un poco de sal y dejamos sofreír a fuego medio. Cuando la cebolla empiece a cambiar de color agregamos los trozos de pimiento, zanahoria y nabo, removiendo de vez en cuando. Cuando las verduras estén en su punto les echamos un poco de pimienta negra molida y comino, y después vertemos el caldo de verduras, de forma que cubra bien todos los ingredientes. Mantenemos la cocción a fuego medio durante unos 5 minutos, y agregamos los trozos de calabacín, que necesitan menos tiempo, en unos 5 minutos tendremos todas las verduras ya listas para comer. Previamente tendremos cocidos los garbanzos o utilizamos ya cocidos de bote, en este caso los lavaremos bien y los incorporamos al caldo de cocer las verduras para que cojan sabor. Preparamos el cuscús según nos indique la receta del paquete. Pondremos el cuscús en una cazuela de barro y por encima decorando las verduras. Hay que comerlo siempre en caliente para disfrutar de todo su sabor.

<https://www.mepillasquisando.com>