



<https://www.mepillasquisando.com>



CUSCÚS CON MANZANA Y FRUTOS SECOS



INGREDIENTES:

1/2 Kg. De Cuscús.
1 Manzana
1 Cebolla.
100 gr. De embutido de Pavo.
15 Almendras.
30 gr. De Pasas.
Salsa de soja.

ELABORACIÓN:

Picamos todo muy pequeño. El sofrito lo haremos a fuego flojo. Añadimos primero la cebolla, cuando esté medio transparente incorporas la manzana y el pavo (podemos poner cualquier otro embutido que nos guste) lo dejamos sofreír un par de minutos. A continuación añadimos las pasas y las almendras molidas o machacadas (o cualquier otro fruto seco). Añadimos un chorreoncito de salsa de soja. El cuscús lo hacemos siguiendo las indicaciones del envase. Normalmente se hace así. El cuscús necesita un vaso de sémola y cuarto de agua. Ponemos el cuscús en un recipiente que tenga tapadera. Cuando el agua empieza a hervir la echamos en el cuscús y lo tapamos, lo dejamos unos 8 minutos. Cuando lo destapemos lo movemos con un tenedor para que se separen bien todos los granitos. Añadimos el sofrito y si es necesario, le echamos más salsa de soja. Mezclamos muy bien y listo para comer, siempre en caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>