



Receta

Ingredientes

- 1 bolsa de Cous Cous Marroquí Trevijano
- 1 pepino cortado en dados
- 200 g de tomates cherry
- Un puñado de pasas sultanas
- 400 ml de agua
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación

1- Para el cous cous, calentamos 400 ml de agua con 5 g de sal (o al gusto) y dos cucharadas de aceite hasta que hierva. Retiramos del fuego y vertemos el contenido de la bolsa en el agua. Esperamos 5 minutos con la cazuela tapada y separamos los granos de cous cous con un tenedor antes de servir.

2- Mezclamos en un bol el pepino en dados, los tomates cherrys cortados por la mitad y las pasas sultanas con el cous cous. Condimentamos con aceite de oliva y rectificamos de sal.



CousCous
Marroquí

Información nutricional	ración 200g
Valor energético	1292 kJ 306 kcal
Grasas (g)	2,5
de las cuales Saturadas (g)	0,8
Hidratos de carbono (g)	57
Fibra alimentaria (g)	4,6
Proteínas (g)	12
Sal (g)	1,4



Puedes añadirle aguacate cortado en daditos y al aliñar la ensalada darle un toque de limón.