

## COUS COUS MARROQUÍ CON CACAHUETES CON MIEL CASEROS



## Receta

## **Ingredientes**

- 1 paquete de Cous Cous Marroquí Trevijano
- 200g de cacahuetes pelados
- 80g de panela
- 60g de agua
- 1 cucharadita de miel
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada recién rallada
- 1/2 cucharadita de sal (cacahuetes)
- 5g sal (Cous Cous)
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen
- 10 hojas de menta frescaExtra



Cous Cous Marroquí

## Preparación

- 1 Ponemos todos los ingredientes en una sartén antiadherente a fuego fuerte, hasta que comience todo a hervir. Cocinaremos a fuego medio durante unos 20 minutos removiendo constantemente con una espátula de madera.
- **2** Precalentamos el horno a 150°C. Retiramos los cacahuetes y los colamos con ayuda de un colador. Los extendemos sobre la bandeja del horno previamente protegida con papel de horno. Tras 10 minutos a 150°C, retiramos y dejamos que se enfríen.
- **3** Mientras, en una cazuela, añadimos el AOVE, la sal y el agua caliente y llevamos a ebullición. En cuanto el agua hierva, apagamos el fuego y añadimos el cous cous marroquí Trevijano. Dejamos reposar 5 minutos con la tapa puesta, añadimos un poco de AOVE y separamos los granos de cous cous con un tenedor.
- **4 –** Servimos el cous cous con los cacahuetes y las hojas de menta.



4.7

15.5

Fibra alimentaria (g)

Proteínas (g)

Sal (g)