COUS COUS MARROQUÍ CON QUESO FETA Y RÚCULA

Receta

Ingredientes

- *1 paquete de Cous Cous Marroquí Trevijano*
- *100g de queso feta*
- *50g de hojas de rúcula*
- *5g de sal*
- *2 cucharadas de AOVE*
- *1 pizca de pimienta negra*

Cous Cous Marroquí

Preparación

1 – Lavamos bien la rúcula y la escurrimos. Desmenuzamos el queso feta con un tenedor y reservamos.

2 – En una cazuela, añadimos 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 5g de sal y 400ml de agua caliente. Llevamos a ebullición y, cuando hierva, apagamos el fuego y añadimos el paquete de cous cous marroquí. Dejamos reposar con la cazuela tapada 5 minutos. Añadimos un poco de queso feta y mezclamos.

3 – Añadiremos un poco de aceite de oliva y separamos el cous cous con un tenedor.

4 – Servimos el cous cous con el resto del queso feta, la rúcula y un poco de aceite de oliva y pimienta negra. ¡A disfrutar de una comida sincera!

15’

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	782 kJ 203 kcal
Grasas (g)	4,2
de las cuales Saturadas (g)	0,6
Hidratos de carbono (g)	33
Fibra alimentaria (g)	4,3
Proteínas (g)	6,9
Sal (g)	0,36