

VASITOS DE COUS COUS ORIENTAL CON PESTO VEGANO Y TOFU MARINADO



Receta

Ingredientes

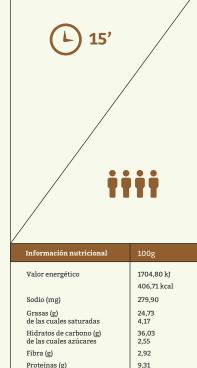
- 1 paquete de cous cous oriental + 400 ml de agua + 5 gr de sal + 2 cucharadas de aceite
- 50 gr de anacardos crudos
- 20 hojas de albahaca fresca. En su lugar podríamos usar 2 cucharadas de albahaca seca que le aportarán sabor con unas hojas de perejil natural que le darán el toque fresco y verde
- 1 diente de ajo pequeño
- 5 gr de sal
- Medio paquete de tofu de sabores (finas hierbas, ahumado...)
- 2 cucharadas de salsa de soja



Cous cous Oriental

Preparación

- 1- Cocinamos el cous cous como indica el paquete: hervir 400 ml de agua en una cazuela con 5 gr de sal (o al gusto) y 2 cucharadas de aceite. Retirar del fuego y echar el contenido de la bolsa. Esperar 5 minutos con la cazuela tapada y separar los granos de cous cous con un tenedor antes de servir.
- **2-** El pesto lo elaboramos poniendo todos los ingredientes en el vaso de la batidora y batiendo hasta conseguir la textura deseada, más homogéneo o con trocitos del fruto seco.
- **3-**Paralelamente, troceamos el tofu en daditos y lo marinamos unos 10 minutos con la salsa de soja, removiendo para que cojan el sabor todos los trozos.
- **4-** Llenamos unos vasitos con el cous cous, vertemos unas cucharadas de pesto por encima y unos daditos de tofu marinado.



Sal (g)

