

Cuscús

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.
Ajo: 1 diente
Almejas: 100 g
Camarones:
Cuscús*: 160 g
Guindilla fresca: c/n.
Mejillones: 200 g
Pimienta: c/n.

• Ralladura de limón: c/n.

Sal: c/n.Tomillo: c/n.



Preparación

- 1. Limpiar bien el pescado, y dorar el ajo y la guindilla en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ralladura de limón.
- 2. Añadir los mejillones y las almejas a la sartén, y dejar que se abran tapados.
- 3. Colar el caldo resultante y sacar los moluscos de sus conchas.
- 4. Poner el caldo filtrado en una sartén pequeña a fuego alto y añadir el cuscús. Dejarlo hidratar hasta que esté cocido, añadiendo el **jugo de tomate** y agua si es necesario.
- 5. Cuando falten 2 minutos, añadir los camarones, y una vez terminada la cocción, saltear con aceite de oliva virgen extra, ralladura de limón y tomillo fresco.

For this recipe we used:

Salsa de Tomate 100

