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 g

