



Cous-cous con almendras y vinagreta

Platos ligeros

Ingredientes

- 🐝 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 🐝 1 ½ tazas de cebolla roja bien picada
- 🐝 1 pimiento rojo o amarillo bien picado
- 🐝 2 ¼ tazas de agua o caldo
- 🐝 2 dientes de ajo muy bien picados
- 🐝 Sal y pimienta al gusto
- 🐝 2 ¼ tazas de caldo de pollo o verduras
- 🐝 ¼ cucharadita de sal
- 🐝 1/3 taza de vinagre de higos o vinagre de miel
- 🐝 ¼ taza de miel de brezo o encina
- 🐝 ¼ kilo de espinacas baby
- 🐝 ¾ taza de almendras tostadas picadas

Se puede encontrar la combinación de vinagre y miel que más guste, por ejemplo: una miel fuerte y aromática ligará bien con un vinagre perfumado y no muy ácido

Descripción: Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén honda a fuego medio alto. Añadir la cebolla y el pimiento y rehogar durante 5-6 minutos. Añadir el agua o el caldo y la sal y llevar a punto de ebullición. Añadir el cous cous mezclando bien, retirar del fuego y cubrir. Dejar reposar 5 minutos. Quitar la tapa, añadir ½ vaso de agua fría y pasar el cous cous a una fuente profunda, pinchar con un tenedor para que respire y dejar reposar. Al tiempo que se hace el cous cous se bate junto el resto del aceite, el vinagre y la miel y se deja a un lado. Cuando esté listo el cous cous se adereza con las hojas verdes (espinacas u otras) y la vinagreta. Se extiende la mezcla en una fuente y se adorna con las almendras. Se sirve templado o del tiempo