

# Cuscús con verdura



  
ENTRE HUESOS DE CEREZA

verduras

## Ingredientes

- 1 tomate grande
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 cebolleta fresca
- 250g de cuscús rápido precocido
- 240g de agua caliente o caldo de verduras
- 1 ramita de bécol o brócoli (350g)
- el zumo de 1/2 limón
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de Ras el hanut
- un poco de sal y pimienta negra molida
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de hierbabuena picada
- Opcional: un puñadito de pasas sin hueso.

## Paso a paso

Partimos el brécol en ramitas más pequeñas y lo cocemos. Yo lo hago al vapor durante unos 7 u 8 minutos para que quede al dente. Picamos el resto de ingredientes, el tomate, el pimiento rojo y la cebolleta y lo ponemos todo en un cuenco junto al brécol ya cocido.

Mezclo en otro cuenco pequeño el aliño: 2 cucharadas de aceite de oliva, la cucharadita de comino, la cucharadita de Ras el hanut, media cucharadita de sal y media de pimienta negra molida. Añado el zumo de medio limón y mezclo esta pasta m muy bien. Ponemos el agua o caldo a hervir y una vez lista apagamos el fuego. Añadimos al agua caliente el aliño y el cuscús, y sin moverlo nada de nada lo tapo y lo dejo reposar durante 5 minutos. El tiempo de reposo depende del tipo de cuscús y del fabricante normalmente lo especifica en el paquete.

Transcurridos esos 5 minutos remuevo y separo el cuscús con ayuda de un tenedor para que quede suelto. Lo pongo todo en una fuente de servir, el cuscús y la verdura y le añado por encima la hierbabuena picada.