

# I N G R E D I E N T E S

## COUS COUS CON SALTEADO DE VERDURAS

Cous Cous	Cúrcuma
Caldo de verduras	Masala
1 cebolla	Ralladura de 1 limón
1 zucchini	Jugo de 1/2 limón
Brócoli	2 hojas de Menta
Aceite de oliva	
Sal	

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Hidratar el cous cous lo hidratas con caldo, taparlo con un repasador hasta que se absorba. La clave está en usar la misma cantidad de cous cous, que de caldo.
- 2- En una sartén saltear 1 cebolla + 1 zucchini + brócoli congelado.
- 3- Condimentar con un rico aceite de oliva, sal, cúrcuma, masala, ralladura de limón y a último momento el jugo de 1/2 limón.
- 4- Coronar con menta fresca y un poco de cajuela picado. Un manjar!

