

# Pavo con cuscús por Marta M.

Publicada por:

[imprimir](#)



- 35 '
- 35 '
- 4

## Modo express

1. Pelar y trocear la cebolla, los ajos y los pimientos. Salpimentar el pavo y dorar en aceite en la cubeta en el programa Freir/Sofreir.

2. A continuación añadir la cebolla, los pimientos y el ajo, rehogamos unos minutos, añadimos el tomate, el vino y la miel, rectificamos de sal y pimienta.
3. Luego, espolvoreamos perejil y programamos la función Horno 30 minutos a 162°C. Se puede hacer una versión exprés.
4. Salpimentamos el pavo, lo bañamos en una mezcla del aceite con la miel, y echamos encima todos los demás ingredientes salvo el cuscús y el agua. Mismo programa, 35 minutos a 162°C.
5. Cuando esté listo, reservamos tapado y en la cubeta de la ChefPlus ponemos el agua con sal, la llevamos a ebullición con el programa "Freir/sofreir" y añadimos el Cuscús.
6. Dejamos que rompa el hervor de nuevo, cancelamos el programa, y dejamos tres minutos que se abra el grano.
7. Desmenuzamos con los dedos, y servimos el cuscús con el pavo en salsa por encima. (Otra opción es hacer el cuscus en cocina convencional mientras la chefplus termina los últimos cinco minutos de cocinado del pavo, así no hay que esperar).