

Verduras con cuscús

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 6 '
- 4

Modo express

1. Lavamos las verduras.
2. Cortamos el calabacín y la zanahoria en medias lunas y los pimientos en trozos medianos.
3. Picamos la cebolla y el ajo.

4. Añadimos todos los ingredientes en la cubeta y programamos el menú "Verduras".
5. Mientras tanto preparamos el cuscús: añadimos 1 vaso de agua en un cazo juntamente con la pastilla de caldo de verduras, lo ponemos en el fuego hasta que hierva ligeramente y se deshaga la pastilla; lo retiramos del fuego. A continuación añadimos 1 vaso de cuscús, una cucharada de especias para cuscús, un chorrito de aceite, sal (opcional) y removemos durante 3 minutos.
6. Añadimos un poco de mantequilla, lo volvemos a poner al fuego ligero, lo removemos durante 2 minutos más y el cuscús ya estará listo.
7. Servimos las verduras y añadimos cuscús al gusto. Lo podemos acompañar con tomate triturado envasado o tomate maduro natural.