

Cuscús marroquí

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Limite la cantidad de mantequilla en su dieta, sobre todo si tiene el colesterol elevado o si padece de otras enfermedades de riesgo cardiovascular.

Modo express

1. Corte el pollo deshuesado (o pechugas) en trozos de 3x3 centímetros; pique la cebolla y trocee las ciruelas en cuartos. Meta en un bol las pasas, las ciruelas y 2 cucharadas de azúcar; cubra con una medida de agua.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta (excepto el cuscús) y sazone a su gusto. Mezcle, cierre la tapa y programe el menú Presión 20 minutos.
3. Cuando acabe agregue el cuscús, cierre la tapa y deje reposar 5 minutos.
4. Para acabar, rocíe con el 1 /4 de medida de aceite y remueva. Sirva decorado con las almendras tostadas y las hojas de menta.