



Cuscús del noreste con carne seca y pimienta



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Subtil



Al gusto: Gallo Original

- 300g de cuscus
- 300g de carne seca desalada, cocida y desmenuzada
- 1 cebolla grande picada
- 0,5 mazo de perejil picado
- 300ml de agua
- Sal, al gusto

Modo de preparación

1

En un bol mezcle el cuscus con el agua y la sal, mezcle bien hasta formar una harina suelta y húmeda. Reserve por 10 min.

2

En una sartén, caliente el Gallo Aceite de Oliva y sofría rápidamente la cebolla, agregando la carne seca y sofríendola por otros 2 minutos.

3

Posteriormente, mezcle el sofrito con el cuscus y agregue el perejil.

4

En una cuscusera agregue el agua, encaje el vaporizador y coloque la mezcla por arriba, tapela y deje cocinando a fuego medio por cerca de 15 minutos o hasta que el cuscus esté firme.

5

Finalmente, retire el cuscus de la cuscusera y lleve a la mesa junto con Gallo Original. Buen provecho!



Dicas do Chef

Para hacerlo aún más sabroso, agregue Gallo Extra Fuerte.

Produtos utilizados



Subtil

Aceite de Oliva



Original

Salsa Piri Piri con Aceite de Oliva

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide