



INGREDIENTES:

- **Cuscús:**
- 300 gramos de cuscús precocido
- 1 cucharadita de sal
- 30 gramos de aceite de oliva
- 600 gramos de agua
- **Hierbas aromáticas:**
- 2 dientes de ajo (opcional)
- 1 ramillete de perejil sólo las hojas, limpias y secas
- 1 ramillete de menta sólo las hojas, limpias y secas
- 1 ramillete de cebollino limpio, seco y picado
- 1 cucharadita de zumo de limón
- **Vinagreta:**
- 100 gramos de zumo de limón
- 50 gramos de aceite de oliva
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 2 cebolletas (sofritos)
- 100 gramos de aceitunas negras
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de sal
- 2 tomates maduros cortados a dados

PREPARACIÓN:

1. **Cuscús:**
2. Poner el cuscús en un bol con la sal y el aceite. Remover bien con la espátula, y cubrir

con 300 gramos de agua fría. Dejar hidratar durante 5 minutos.

3. Mientras tanto poner en el vaso los 300 gramos de agua restantes, y **programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**

4. Disponer el cuscús en el recipiente varoma, taparlo, y colocarlo en su posición (o sea como lo ponemos cuando queremos cocer algo al vapor) y **Programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

5. Retirar el cuscús, y echarlo en un recipiente (moviéndolo con un tenedor para separar los granos) y reserven la nevera.

6. **Hierbas aromáticas:**

7. Poner los ajos (si los hay) y **trocear 4 segundos a velocidad 7.**

8. Añadir las hojas de perejil, la menta y el cebollino y **programar 4 segundos a velocidad 7**

9. Retirar en un bol, y rociar con el zumo de limón.

10. **Vinagreta:**

11. Poner todos los ingredientes de la vinagreta en el vaso, excepto el tomate y **trocear 5 segundos a velocidad 4**

12. Mezclar el cuscús con las hierbas aromáticas reservadas, el tomate, y la vinagreta.

13. Reservar en la nevera hasta el momento de servir.

14. **SUGERENCIA:**

15. Se pueden añadir garbanzos cocidos, pasas, maíz, atún en aceite, etc. etc.