

COUSCOUS CON PIMIENTOS Y ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes para 4 personas

- Agua
- 1 Pimiento Verde Italiano
- 1 Pimiento Rojo palermo
- 1 Cebolleta
- 4 Champiñones
- 6 ud Espárrago Verde
- Couscous blanco o integral
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto



Preparación:

- 1°. Ponemos a hervir una taza de agua con un poco de sal y tres cucharadas de aceite de oliva. Antes de que rompa a hervir, añadimos la taza de cuscús y apaga el fuego. Dejamos reposar hasta que se hidrate. Si hiciera falta echa un poco más de sal y de aceite, y remueve.
- 2°. Lavamos y cortamos en rodajas finas los pimientos. También picamos en trozos pequeños la cebolleta, el champiñón y, por último, en trozos los espárragos verdes.
- 3°. En una sartén echamos un poco de aceite. Cuando se caliente el aceite vertemos todas las verduras que acabas de preparar, un poco de sal, y saltélas a fuego medio durante 7-8 minutos.
- 4°. Añadimos a la sartén el cuscús que vas a emplear y revolvemos suavemente con una cuchara de madera todos los ingredientes.
- 5°. Salteamos apenas un par de minutos más y colócamos en un recipiente.

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!