

Taboulé de couscous con granada

Ingredientes para 4 personas

- 250 ml de agua
- Una pizca de sal y de pimienta
- 200gr de couscous
- 20g de mantequilla
- 1 cebolla
- 4 tomates
- 6 rabanitos pequeños
- 1 manojo de perejil
- 1 granada
- 2 limones
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 50g de pasas



Preparación:

- 1º. Ponemos el agua a hervir con el pellizco de sal. Enjuagamos el couscous en agua fría. Cuando el agua comience a hervir, agregamos el couscous, removemos, apartamos del fuego y lo dejamos que absorba el agua durante unos minutos. Añadimos la mantequilla y removemos bien.
- 2º. Por otro lado picamos la cebolla, los rabanitos y los tomates en trozos muy pequeños. Picamos también el perejil y desgranamos la granada. Ya tenemos los ingredientes planteados y el couscous hecho.
- 3º. Montamos la ensalada en un bol amplio. Ponemos la cebolla, el tomate y los rabanitos. Exprimimos los dos limones y añadimos el zumo al bol. Mezclamos. Incorporamos el aceite de oliva, las pasas, sal y pimienta y removemos todo.
- 4º. Removemos el couscous para soltar los granos, lo incorporamos al bol junto a la granada y el perejil lo volvemos a mezclar y ¡listo para servir!

¡Fácil, sana y de temporada!