



Ensalada fresca de cuscús.

Una opción super completa y diferente en un plato sano y delicioso!

☐ **Ingredientes para la base de cuscús:**

1 taza de cuscús (crudo)
1/2 taza de pasas de uva
1 cucharadita de comino molido
1 cucharadita de cilantro o perejil picado
1 1/4 tazas de caldo de pollo o vegetales, tibio
Sal y pimienta

☐ **Ingredientes para el resto de la ensalada:**

1 lata de garbanzos, enjuagada y escurrida
Los granos de 2 choclos dulces frescos
2 duraznos, cortados en cubitos
1 pepino, cortado en cubitos
1 palta, cortada en trozos
1/4 cebolla roja, finamente picada
1/2 taza de semillas de girasol o algo crujiente
2 tazas de rúcula o espinaca
Perejil / menta / albahaca / cualquier hierba, realmente
Jugo de limón, miel, aceite de oliva para aderezar.

Preparación:

- ✓ Combinar el cuscús, las pasas, el comino, el cilantro y la sal y la pimienta en un tazón.
- ✓ Agregar el caldo tibio sobre todo y dejar reposar hasta que el cuscús esté cocido, aproximadamente 5 minutos. Dejar enfriar.
- ✓ Luego mezclar el resto de los ingredientes, condimentar a gusto y servir!