

Cuscús con Tocineta y Huevo Cocido

Ingredientes:

- 1 taza de cuzcuz.
- 1 taza de agua.
- 3 Huevos duros.
- 1 cebolla pequeña cortada pequeño.
- 6 Tiras de Tocineta cortada finamente.
- 2 Cucharadas de Cilantro finamente picado.
- 1 Tallo de Celery cortado bien pequeño.
- Sal y Pimienta al gusto.

Preparación:

- Paso 1 : Cocinar el cuzcuz según las instrucciones del fabricante. En mi caso es una taza de agua hirviendo para una taza de cuzcuz. Dejar reposar por 5 min luego con un tenedor separar los granos del cuzcuz para que quede sueltito.
- Paso 2 : En una sartén freír la tocineta sin añadir nada de grasa. Cuando la tocineta esté dorada, agregar la cebolla y el celery. Sofreír por 5 min y enseguida mezclar el cuzcuz con movimientos envolventes. Apagar el fuego. Sazonar con sal y pimienta al gusto
- Paso 3 : Picar uno de los huevos duros en trozos muy pequeños y acrecentarlo a la mezcla anterior junto con el cilantro.
- Paso 4 : Colocar la preparación en un refractarios y adornarlos con los huevos duros restantes.
- Sugestión: Si tiene pimienta árabe, esta receta queda deliciosa.