



CUSCÚS VEGETARIANO

Ingredientes

Para 2 personas

200g de sémola

1 cebolla

1 diente de ajo

1 pimiento rojo

50g de judías verdes

50g de guisantes

100g de zanahoria

1 caldo de verduras

Algunas hojas de perejil

Algunas uvas secas

Aceite de oliva

Pasos

- 1.** Empezar lavando todas las verduras y cortándolas en pequeños trozos.
- 2.** Calentar una sartén grande con aceite de oliva y pre-cocinar todas las verduras durante 10 minutos, añadir sal y pimienta al gusto.
- 3.** Posteriormente, poner 1 litro de agua caliente con el caldo de verduras para cubrir las verduras. Dejar que se cocine durante 35 minutos, mezclando de vez en cuando.
- 4.** Una vez que las verduras estén casi cocidas, empezar a preparar la sémola. Colocarla en un bol con las uvas secas y añadir 4-5 cazos de la sopa de verduras, dejarla cocinar 1-2 minutos en el horno.
- 5.** Cuando todo esté listo colocar la sémola en el fondo de un bol con las verduras y la sopa por encima. ¡Añadir perejil por encima y a disfrutar!