

## Cuscús



**Tiempo de preparación:** 30 min.

**Dificultad:** Media

### Ingredientes (2 personas)

#### • Ingredientes

- Jugo de tomate 750ml 100 g
- Aceite OVE c/n.
- Ajo 1 diente
- Almejas 100 g
- Camarones
- Cuscús\* 160 g
- Guindilla fresca c/n.
- Mejillones 200 g
- Pimienta c/n.
- Ralladura de limón c/n.
- Sal c/n.
- Tomillo c/n.

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Limpiar bien el pescado, y dorar el ajo y la guindilla en una sartén con aceite de oliva virgen extra y ralladura de limón.
2. Añadir los mejillones y las almejas a la sartén, y dejar que se abran tapados.
3. Colar el caldo resultante y sacar los moluscos de sus conchas.
4. Poner el caldo filtrado en una sartén pequeña a fuego alto y añadir el cuscús. Dejarlo hidratar hasta que esté cocido, añadiendo el **juugo de tomate** y agua si es necesario.
5. Cuando falten 2 minutos, añadir los camarones, y una vez terminada la cocción, saltear con aceite de oliva virgen extra, ralladura de limón y tomillo fresco.