

## COUS COUS DE COLORES



### Ingredientes Menù

130 g Èmazzancolle - MJ1  
210 g Falde di peperoni in agrodolce (Pimientos en agridulce cortados en cuartos) - VA1X  
360 g Cous cous - RU0  
Curry in polvere (Curry en polvo) - 1791  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

120 g guisantes congelados  
albahaca  
sal y pimienta

Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 6 personas

Agregar unas gotas de aceite al cuscús, luego rehidratarlo con una cantidad equivalente de agua hirviendo con sabor a curry y sal. Escaldar los guisantes en abundante agua con sal y enfriarlos en agua fría. Escurrir los pimientos y córtalos en cubos. Mezclar todos los ingredientes con el cuscús rehidratado. Ajusta el sabor con aceite de oliva virgen extra y sal. Colocar en una fuente refractaria y decorar con hojas de menta.