TRIS DE COUS COUS



Ingredientes Menù

360 g Èmaremix - MZ1
540 g Cous cous - RU0
60 g Crema di peperoni rossi (Crema de pimientos rojos) - KN0K
60 g Pesto alla genovese (Pesto genovés) - BY1X
60 g Preparato in polvere allo zafferano (Preparado en polvo de azafrán) - B90
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

120 g nata fresca
queso perejil rizado
60 g queso untable

Chef: Barbara Benvenuti

Preparación

En una sartén antiadherente, hervir 90 g. de agua con una pizca de sal, añadir una cucharada de aceite y espolvorear el cous cous prestando atención a mezclar con un tenedor hasta que se absorbe el agua. Apagar el fuego, cubrir con una tapa y dejar reposar durante unos 5 minutos. Desgranar el cous cous con un tenedor y separarlo en tres partes. Luego preparar tres condimentos: uno con pesto a la genovesa mezclado con queso untable, otro con el preparado el polvo con azafrán y nata fresca y finalmente un condimento a base de crema de pimientos rojos. Con el auxilio de un molde, componer un cilindro por cada condimento preparado con anterioridad, mezclándolo con una parte de cous cous. Acompañar cada presentación con Èmaremix, decorando con perejil rizado. Aliñar con un hilo de aceite de oliva virgen extra.
Consejos del chef
Para la versión “vegetariana” del plato, reemplazar la ensalada de marisco por el Entremés Gitano Menù y unos trocitos de queso Asiago Menù.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)