

ENSALADA DE ESSAOUIRA CON VINAGRETA DE TOMATE

Ingredientes

couscous	lima
pepino	tomate
pimiento	menta
almendras	perejil
aceite	

Preparación

Calentar un dedo de agua en una olla.

Una vez caliente, retirar del fuego.

Echar el couscous y tapar.

Dejar reposar, removiendo con un tenedor para despegar los granos.

Pelar y cortar en Brunoisse el pepino.

Cortar en Brunoisse el pimiento.

Picar la menta y el perejil.

Picar las almendras.

Exprimir y rallar las limas. Reservar.

Cuando el couscous esté en su punto, mezclar con las almendras y la ralladura.

Seguidamente, añadir las hierbas y las verduras.

En una batidora, mezclar el aceite, el zumo de lima y el tomate.

Emulsionar.

Añadir a la ensalada. Rectificar de sal y pimienta.

A la hora de servir: decora con un poco de atún.