



CUSCÚS

Con tofu y verduras

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 220 g de cuscús
- 220 ml de agua
- Verduras micro Brócoli, coliflor y zanahoria Florette**
- Aceite de oliva
- 200 g de tofu
- Pimienta negra
- Cúrcuma
- 10 ml de salsa de soja
- 30 g de almendras



1 **Dispón** el cuscús en un bol amplio, añade su mismo peso en agua hirviendo y **mezcla** el conjunto.



2 **Tápalo** con papel film y deja reposar 10 minutos para que absorba todo el líquido. **Reserva** en el mismo bol.



3 **Calienta** las verduras en el microondas durante 3 minutos. Pasado ese tiempo, **viértelas** a una sartén caliente con aceite de oliva.



4 **Agrega** el tofu cortado en dados, la pimienta, la cúrcuma y la salsa de soja. **Cocina** el conjunto durante 5 minutos.



5 **Añade** también el cuscús reservado, mezcla los ingredientes y emplata en el recipiente que más te guste. **Decora** con almendras tritadas.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras micro
Brócoli, coliflor y zanahoria

