

Cuscus de verduretes amb Thermomix

Una mica de verdura mai va malament...



INGREDIENTS:

- 250gr de carbassó en trossos sense pelar
- 100 gr de pastanaga en trossos
- 130 gr de pebrot vermell
- 50 gr panses de Corinto
- 50gr d'oli d'oliva
- 190 gr de cuscús
- 190 gr d'aigua

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got el carbassó, la pastanaga i el pebrot tallats en trossos mitjans i programa **2 segons en velocitat 5**. Baixa les restes que hagin quedat en el got i en la tapa.
2. Afegeix l'oli, les panses i programa **8 minuts, 100º, velocitat 1, gir a l'esquerra**
3. Posa la papallona, agrega el cuscús i l'aigua -a parts iguals- i un polsim de sal. Programa **3 minuts, 70º, velocitat 1**