

Amanida de cuscús amb albergínia, pebrot i tomaquets cherry

Amb pocs ingredients pots preparar una amanida tèbia de cuscús i hortalisses. El sofregit de tomàquets secs amb oli, fa que sigui molt saborosa i original.



Ingredients:

- 3 – 4 branquetes de julivert fresc (només les fulles)

- 1 gra d'all
- 30 g de tomàquets secs en oli, en trossos
- 6 fulles d'alfàbrega fresca
- 40 g d'oli d'oliva
- 200 g de pebrot groc en daus d'1 cm
- 300 g d'albergínia en daus d'1 cm
- 2 pessics sal
- 200 g d'aigua
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 200 g de cuscús de gra medio
- 200 g de tomaques cherry en meitats

Preparació:

1. Posa el julivert en el got i pica **3 seg/vel 7**. Retira a un bol i reserva.
2. Posa en el got l'all, els tomàquets i l'alfàbrega i pica **5 seg/vel 7**. Amb l'espàtula, baixa els ingredients cap al fons del got.
3. Afegeix l'oli i sofregeix **3 min/120 °C/vel 1**.
4. Afegeix el pebrot, l'albergínia i 1 pessic de sal i, sense posar el cubilet, sofregeix **10 min/120 °C/gir invers/vel cullera**. Retira a un bol i reserva.
5. Posa en el got l'aigua, 1 pessic de sal i el pebre vermell i calenta **4 min/100 °C/vel 2**.
6. Afegeix el cuscús, barrega bé amb l'espàtula, col·loca el cubilet a la tapa i deixa que el cuscús absorbeixi el líquid durant 5 minuts.
7. Barrega el cuscús amb les verdures i les tomaques cherry, posa el julivert picat i serveix.