



cous cous
negro

Ingredientes para 4 personas:

250 gr de cous cous

250 gr de caldo para arroz negro Aneto

1 cebolleta

1/2 pimiento verde

250 gr de langostinos

Preparación:

Cortamos la cebolleta y el pimiento verde en "brunoise", es decir, en cuadraditos muy, muy pequeños. Salteamos ligeramente con un toque de sal, no queremos que estén crudas, pero tampoco pochadas.

Calentamos el caldo para arroz negro en un cazo hasta que casi hierva, momento en el que lo verteremos sobre el cous cous.

Mezclamos bien, añadimos una nuez de mantequilla, dejamos reposar 5 minutos y volvemos a mezclar bien para que los granos queden sueltos.

Salteamos los langostinos troceados en una sartén, podemos dejar alguno entero para decorar y los añadimos al cous cous junto con las verduritas.

[Con las zarpas en la masa](#)