Mis recetas online

Taboule

Ingredientes

- 250 gr. de cous-cous
- 1 tomate mediano
- 1 pepino pequeño
- 1 cebolla pequeña
- 1 pimiento verde pequeño
- 100 gr. pasas
- 1 puñado de perejil picado
- 10 hojas de menta fresca
- 1 puñado pistachos
- 1 lata pequeña aceitunas negras
- estragón
- 2 limones
- aceite de oliva

Preparación

Preparar el cous-cous siguiendo las indicaciones del envase, dejar enfriar en una ensaladera .

Trocear muy pequeño el tomate, pimiento, pepino, cebolla y añadir al cous-cous .

Picar el perejil y la menta, partir las aceitunas en rodajas y añadir todo junto con los pistachos, el zumo de limón exprimido y un chorrito de aceite .

Añadir estragón al gusto, remover bien .

Servir frío .

.