

# CUSCUS DE COGUMELO E CENOURA



## CONFEÇÃO

1. Colocar 0,7 L<sup>o</sup> de água na taça e programar "steam"/100 graus/10 min com folha de louro, dente de alho e um pouco de sal.

---
2. Numa taça de vidro colocar os cuscus e depois adicionar a água (sem folha de louro e dente de alho) tapar com um prato. Reservar.

---
3. Na taça colocar o acessório de mistura com a cebola picada, os cogumelos, azeite, cenoura e programar vel 3/100 graus/ 10 min.( supostamente se os cogumelos forem frescos vai ganhar água, caso façam com os de lata acrescentar um pouco de água)

---
4. Depois de terminar temperar com sal, gengibre e programar vel 3/ 90 graus/ 3 min.

---
6. Entretanto com um garfo desprender os cuscus e juntar este refogado e envolver bem e salpicar com salsa.

---
8. Servir como acompanhamento ou comer assim simplesmente...

---
9. Fonte:  
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2017/05/cuscus-de-cogumelo-e-cenoura.html>

---

## INGREDIENTES

- 1 CHÁVENA DE CUSCUS
- 1,5 CHÁVENA DE ÁGUA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 FOLHA LOURO
- 400 GR DE COGUMELOS FRESCOS BRANCOS ( POSE SER DE LATA) LAMINADOS
- 1 CENOURA GRANDE RALADA
- 1 COLHER DE CAFÉ GENGIBRE FRESCO RALADO
- 25 GR DE AZEITE
- 1 CEBOLA PICADA
- SAL E SALSA Q.B.