



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Ensalada de cuscús con queso de cabra, Ghoha Cress®, tirabeques y tomates marinados

| Ensalada 4 personas



Ingredientes

- 500 ml. caldo de verduras
- 300 gr. cuscús
- 150 gr. tirabeques
- 125 gr. tomates marinados
- 1 cm. raíz de jengibre
- 150 gr. queso de cabra
- 2 bandejas de Ghoha Cress®
- aceite de oliva
- sal, pimienta fresca molida
- 1 diente de ajo
- yogur griego

Preparación

Hervir el caldo de verduras y verter sobre el cuscús.

Dejar reposar durante cinco minutos. Cortar los tirabeques y los tomates en tiras muy finas. Pelar y rallar el jengibre.

Soltar el cuscús con ayuda de un tenedor y mezclar con los trocitos de queso de cabra, los tirabeques y el tomate. Aliñar con aceite de oliva, sal y pimienta.

Pelar y picar el ajo. Mezclar el ajo y el Ghoha Cress con el yogur griego y servir junto a la ensalada.