



Cuscús con garbanzos asados y queso griego con pimiento y calabacín al horno

Vegetariano

Cocinando: 25 min • Listo en: 40 min

4



Garbanzos



Calabacín



Tomate



Ajo tierno



Pimentón



Cuscús perlado



Queso griego



Caldo vegetal



Tomillo seco

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, sartén grande, jarra medidora, papel de cocina.

Ingredientes

	2P	4P
Garbanzos 14)	340 gramos	680 gramos
Calabacín*	1 unidad	2 unidades
Tomate	1 unidad	2 unidades
Ajo tierno	1 unidad	2 unidades
Pimentón 9)	1 sobre	2 sobres
Cuscús perlado 13)	150 gramos	300 gramos
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Caldo vegetal 10)	1 sobre	2 sobres
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Ajo	2 unidades	4 unidades
Agua	350 ml	700 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	477 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2941/705	617/147
Grasas (g)	16,6	3,5
de las cuales saturadas (g)	8,6	1,8
Carbohidratos (g)	73,7	15,5
de los cuales azúcares (g)	5,0	1,0
Proteínas (g)	27,4	5,7
Sal (g)	4,2	0,9

Alérgenos

7) Leche **9)** Mostaza **10)** Apio **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta? Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!



Prepara los vegetales

Precalienta el horno a 220°C. Retira los extremos del **calabacín** y córtalo por la mitad a lo largo. Luego, corta cada mitad en medias lunas de 0,5-1 cm. Corta el **tomate** por la mitad, luego, apoya la parte plana y corta cada mitad en 4 gajos. En un lado de una bandeja de horno con papel de horno, agrega el **calabacín**, el **tomate** y la mitad del **tomillo**. Agrega un chorrito de **aceite**, **salpimienta** y remueve para sazonar bien.



Cocina el cuscús

En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite**, el **ajo** y la parte blanca del **ajo tierno**. Cocina a fuego medio 2-3 min. Agrega el **cuscús perlado** y el **tomillo** restante y cocina 1 min, removiendo ocasionalmente. Agrega el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y el **caldo vegetal** en polvo y mezcla bien. Lleva a ebullición y, luego, baja a fuego medio-bajo y cocina 15-18 min, removiendo ocasionalmente, hasta que el **cuscús** esté tierno.

CONSEJO: Agrega un poco de agua si el cuscús se seca demasiado rápido.



Hornea los garbanzos y vegetales

Escurre los **garbanzos** con un colador y sécalos bien con papel de cocina. Coloca los **garbanzos** en la otra mitad de la bandeja de horno. Sobre los **garbanzos**, agrega el **pimentón**, un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Remueve para que queden bien aderezados. Hornea las **verduras** y **garbanzos** 20-25 min, hasta que los **garbanzos** estén dorados. Remueve a mitad de cocción.

CONSEJO: Es normal que los garbanzos salten al hornearse.



Agrega las verduras y combina

Desmenuza con las manos el **queso griego** en trozos medianos. Cuando las **verduras** estén horneadas, agrega el **calabacín**, el **tomate** y la mitad del **queso griego** a la sartén con el **cuscús**. **Salpimienta** y remueve para integrar todos los ingredientes.



Corta el ajo tierno

Separa la parte blanca y la parte verde del **ajo tierno**. Corta ambas partes en rodajas finas y reserva la parte verde hasta el emplatado. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).



Emplata y disfruta

Sirve el **cuscús perlado** con **verduras** en platos hondos y cubre con los **garbanzos** asados. Agrega sobre el plato la parte verde del **ajo tierno** y el **queso griego** restante.

¡Que aproveche!