

# RECETARIO

tierra de sabor  
CLUB SELECCIÓN

## COUS COUS DE IBÉRICOS Y VERDURITAS CON VIEIRA GLASEADA E INFUSIÓN DE PEREJIL

### INGREDIENTES:

100gr cous cous  
200ml de caldo de pollo  
1/2 pimiento rojo  
1/2 pimiento verde  
1/2 calabacín  
1/2 cebolla  
50gr de jamón  
50gr de chorizo  
50gr de cecina  
1 vieira  
100gr de perejil  
100ml de aceite de oliva



### PROCEDIMIENTO:

Para la infusión de perejil:

Calentamos el aceite de oliva y añadimos el perejil. Dejamos que se enfríe y trituramos con la batidora, reservamos.

Cortamos las verduritas y los ibéricos en brunoise y lo rehogamos a fuego suave.

Añadimos el cous cous y el caldo y dejamos cocinar 8 min.

Reservamos.

En una sartén marcamos las vieiras y las flaseamos con azúcar.

### PRESENTACIÓN

Con la ayuda de un molde redondo rellenamos de cous cous, encima ponemos la vieira y alrededor la infusión de perejil.

SÍGUENOS EN:

**facebook**



Paseo del Salón 23, Palencia - T.: 979 10 16 66