

CUSCÚS

	<u>Ingredients</u>
uns 70 grs/persona	cuscus (*)
mateix pes	aigua
un pessic	sal
8 grs/80 grs cuscús	mantega a temperatura ambient

(*) Si va acompanyat de verdures o amanida abundant es suficient amb els 70 grs/persona, si si posa poc acompanyament n'hi podem posar uns 80 grs-90 grs/persona

Bullit : Forma de cocció segons curset a “SU23.11 Espai de cuina” de Terrassa

Nota: hem de posar el mateix pes d'aigua que de sémola de cuscús

- Posar l'aigua a bullir, a l'arrancar el bull hi tirem una mica de sal
- Quan ja bull hi tirem el cuscús remenat amb una espàtula (el MÍNIM POSSIBLE, no s'ha de remenar)
- Tancar el foc i deixar-lo reposar entre 5 -7 minuts (consultar el que digui l'etiqueta del fabricant)
- Traspassar el cuscús a un bol de vidre
- Hi afegim uns daus de mantega (no molta)
- Anar remenant suaument amb 2 forquilles cavalcant les puntes (imitant uns dits) fins que el gra ens quedi separat
 - Si el volem fer fred per a una amanida, quan a sigui fred, caldrà tornar a separar el grans amb dues forquilles

Al vapor: Forma de cocció segons alguns vídeos consultats

Nota: hem de posar el mateix pes d'aigua que de sémola de cuscús

- Posem aigua a bullir (millor un caldo de verdures o de verdures i carn) a l'olla vaporitzadora
- A part col·locar el cuscús sec en un bol de vidre, tirar-hi una mica de sal i barrejar-ho
- A continuació hi posem l'aigua freda per hidratar-lo i ho remenem amb els dits. Deixar-ho hidratar 3 minuts
- Col·locar un paper d'alumini (doble) al voltant de les vores de l'olla perquè segelli millor i no es perdi vapor
- Passem el cuscús al recipient foradat de l'olla vaporitzadora (si els forats son massa grans l'haurem de forrar amb un drap de cuina net per evitar que s'escapi el cuscús)
- Tapar i coure el cuscús al vapor durant 10 minuts
- Traslladem el cuscús altre cop al bol de vidre
- Hi afegim uns daus de mantega a temperatura ambient (10 grs de mantega per cada 100 grs de cuscús) i ho anem remenant amb els dits (Atenció: posar-se uns guants doncs cremarà molt) o amb dues forquilles cavalcant les puntes (imitant uns dits) fins que ens quedi separat
- Tornem el cuscús al recipient foradat de l'olla vaporitzadora i coure'l al vapor durant 10 minuts més