

# Cuscús caliente con champiñones, granada y limón

Tiempo total **20 Mins.**

Información nutricional (por porción)

**1186 kJ / 283 Kcal**

## INGREDIENTES

4 porciones

**200 g** de cuscús  
**500 g** de champiñones  
**1 cucharada** de mantequilla clarificada  
**1** granada  
**4** ramas de menta fresca  
Ralladura y zumo de 1 limón  
**2 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Pela los champiñones, córtalos por la mitad, rocíalos con el zumo de limón, la [salsa de soja con limón Ponzu](#), agrega la ralladura del limón y mezcla.

### Pasos 2

Funde la mantequilla en una sartén y fríe los champiñones hasta que se doren.

### Pasos 3

Coloca el cuscús en un bol, vierte un vaso de agua hirviendo (consulta las instrucciones del paquete), cubre y deja reposar durante 5 minutos. Después de ese tiempo, mezcla con un tenedor. La preparación está lista para mezclarla con las semillas de la granada y la menta picada.

### Pasos 4

Servir caliente con los champiñones.