KIKKOMAN®

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

Servircaliente con los champiñones.