

Cous cous con txampi y queso



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de cous cous
- 30 g de virutas de parmesano
- 500 g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Perejil picado para decorar

Preparación:

Paso 1

Limpiar y quitar las partes arenosas a los champiñones. Pelar los ajos, quitar el germen y picarlos muy finitos.

Sofreírlos en una sartén con el aceite de oliva y el perejil. Cuando comiencen a dorarse añadir los champiñones, remover y salpimentar. Dejar que cuezan a fuego moderado y retirar cuando se haya reducido todo el líquido. Cocer el cous cous siguiendo las instrucciones del fabricante. Disponer en una fuente de presentación y cubrir con el sofrito de setas. Espolvorear con parmesano, perejil picado y servir.