



Pratos Principais

Acompanhamentos

## Cuscuz Mexicano

O cuscuz tem origem em Maghreb no Norte de África e antigamente era uma comida destinada aos pobres e escravos. Hoje em dia, apesar de considerado um prato típico de Marrocos, o cuscuz é consumido em todo o mundo. A sua consistência fofo e sabor suave permite que se possa juntar aos mais variados ingredientes e esta receita de Cuscuz Mexicano é a prova disso.

🕒 20 min.

🔧 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de frango desfiado (pode ser assado)
- 1 chávena de cuscuz
- 1/2 de abacate aos cubos (meio abacate)
- 2 c. de sopa de milho
- 1/2 pimento vermelho em cubos
- 1 tomate aos cubos
- 2 c. de sopa de coentros picados
- 1 chávena de couve roxa cortada em fatias finas
- azeite q.b.
- 45 g de iogurte NESTLÉ Grego Natural
- 1 c. de sopa de cebolinho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	406,2 kcal	20%*
<b>Proteínas</b>	34,0 g	68%*
<b>Lípidos</b>	12,4 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,2 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Cozinhar o cuscuz conforme as instruções da embalagem. Em seguida juntar à tigela, o frango, o abacate, o milho, o alho francês, o pimento, o tomate, a couve roxa e os coentros picados.
- 2 Temperar com sal, pimenta e um pouco de azeite. Mexer bem e reservar.
- 3 Colocar o iogurte numa tigela e temperá-lo a gosto com sal, pimenta e o tabasco, seja ele verde ou encarnado. Por fim adicionar o cebolinho e envolver tudo.
- 4 Podes levar o cuscuz e o molho em caixas separadas e quando servires, colocar por cima do cuscuz um pouco de molho de iogurte e... cuidado com o picante!