



Couscous marroquino com camarão e banana-da-terra



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Couscous marroquino	1 embalagem	500 g
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Água fervente	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Banana-da-terra (cortada em rodelas)	3 unidades médias	400 g
Cebola (picada)	Meia unidade média	75 g
Camarão cinza (descongelado e limpo)	1 xícara (chá)	200 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o cuscuz, o leite de coco, o Caldo SAZÓN® Profissional e a água fervente. Cubra com plástico-filme e deixe hidratar por 5 minutos, ou até absorver todo o líquido. Solte com um garfo e reserve.

2. Em uma panela média, coloque meia colher (sopa) do Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a banana, e grelhe por 1 minuto de cada lado, ou até dourar. Retire da

panela e reserve.

3. Na mesma panela, acrescente o Azeite TERRANO™ restante, adicione a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar macia. Junte o camarão, e refogue por mais 2 minutos, ou até mudar de cor.

4. Acrescente o cuscuz hidratado, a banana reservada e a salsa, e misture delicadamente. Retire do fogo e sirva em seguida.