

# ENSALADA DE CUSCÚS CON MELOCOTONES Y FRESAS



## Ingredientes

100 gr. de cuscús precocido  
2 melocotones fuertes  
200 gr. de fresas  
50 gr. de piñones  
2 manojos de espinacas tiernas  
1 ramita de menta fresca  
1 cucharadita de mantequilla y sal

## Vinagreta:

8 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de vinagre  
½ pastilla AVECREM VERDURAS  
pimienta

## Preparación

Mezclar todos los ingredientes de la vinagreta procurando que quede un poco fuerte ya que el cuscús es más bien soso. Todo bien mezclado con ½ pastilla AVECREM VERDURAS desmenuzada.

Preparar el cuscús reblandeciéndolo, a partes iguales, en agua caliente con sal y añadirle la mantequilla ligeramente reblandecida.

Tostar los piñones en una sartén y reservar. Limpiar y cortar las hojas de espinacas, la menta, los melocotones y los fresas.

Mezclar todos los ingredientes en un bol, aliñar con la vinagreta preparada y reservar durante unos 30 minutos en el frigorífico. Al servir la ensalada, añadir los piñones y algunas ramitas de menta por encima.