



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Cuscús Casablanca

Kuskus Kazablanka



2+1/2 vaso de cuscús  
1 cebolla mediana  
4 cucharadas de aceite vegetal  
4 vaso de caldo  
1/2 cucharadita de sal

Por la parte superior:  
1000 gramos Cordero, ósea  
2 tomates grandes maduros  
1 cebolla grande  
4 cucharadas de aceite vegetal  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # En primer lugar, poner el cordero ósea en olla a presión. Añadir agua en ella, pero no cubra la carne con agua. Cuando llega el cordero a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a bajo, cocine a fuego lento por 40 minutos. A continuación, retire los huesos del cordero, poner a un lado.
- # Ponga 4 cucharadas de aceite vegetal y la cebolla en dados en una olla. Cuando la cebolla se convierte en transparente, añadir el cordero deshuesada en él. Cook, a fuego medio durante 5 minutos.
- # A continuación, añada pelada y finamente picado de tomate en la olla y añadir 1 cucharadita de sal y pimienta en negro. Cocine hasta que el tomate fresco pierde su forma.
- # Ponga 4 cucharadas de aceite vegetal y la cebolla rallada en una olla, asado esta mezcla durante unos 2 - 3 minutos. Añadir a cuscús, asado para cerca de 2 - 3 minutos revolviendo constantemente. Añada 4 vaso de caldo y 1/2 cucharadita de sal en ella.
- # Cocine a lo largo de baja temperatura media, revolviendo de que cada cierto tiempo. Después de quitar la olla de la estufa, el descanso por un corto período de tiempo sin cubrir por un tejido.
- # Coloque el pilaf en un servicio de placa plana, poner la mezcla de cordero durante el pilaf. Servirla caliente.

**Nota:** Cuscús Casablanca es una receta árabe.