



<http://www.pastasgallo.es/>



<https://es-es.facebook.com/pastasgallo>



<https://www.youtube.com/user/PastasGalloTV>



N/D



N/D



<https://instagram.com/pastasgallo/>



Buenas oportunidades de recomendación:

- Restaurantes:



Información:

Está elaborada con sémola de trigo duro de la más alta calidad.

No lleva ningún tipo de aditivo, ni colorantes o conservantes.

Es una pasta 100% sana y 100% natural.



Propuesta de receta:

“Alcachofas rellenas de Cous-Cous” (para 4 personas)

INGREDIENTES (Para 4 personas):

- 250 Gramos de Cous-cous mediano Gallo.
- 2 Dientes de ajo.
- 250 Mililitros de caldo de verduras.
- 3 Cucharadas de perejil picado.
- 2 Cucharadas de aceite de oliva.
- 3 Piezas de zanahoria.
- 1 Pizca de pimienta.
- 1 Kilo de alcachofas.
- 1 Cucharada de menta picada.

PREPARACIÓN

1. Limpiar las alcachofas sacando las hojas exteriores y las puntas, dejando limpio el corazón.
2. Cocinarlas tapadas con un cucharada de aceite durante 10 minutos en el microondas.
3. Cortar las zanahorias a dados. Cocinar tapadas 4 minutos en el microondas con otra cucharada de aceite.
4. Añadir a las zanahorias el ajo, la menta y el perejil finamente picados y ponerlo en el microondas 1 minuto más a máxima potencia.
5. Cocer el Cous-cous siguiendo las instrucciones del paquete pero hirviéndolo en caldo de verduras.



Código: 2703000032
Artículo: GALLO Cous-cous 5 kg.



Comergrup

Información comercial

09/12/2015
www.comergrup.com

6. Mezclar el Cous-cous con las zanahorias y rellenar las alcachofas. Ponerlas en el microondas 2 minutos más.

7. Servir caliente, con gajos de limón.

TRUCO GALLO: Para aquellos que les de pereza rellenar las alcachofas, hervir los corazones, partirlos en octavos y saltarlos junto con el resto de las verduras y el Cous-cous.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: - 30 m.



Fuentes:

<http://www.pastasgallo.es/>