



## Bolas de cuscús de trigo khorasan KAMUT® con chucrut y manzana frita

### Ingredientes

400 gramos de [cuscús de trigo khorasan KAMUT®](#)

---

2 manzanas grandes

---

[Sirope de arroz](#)

---

Chucrut para decorar

---

2 cebollas grandes

---

1 pimiento rojo

---

1 pimiento verde

---

Aceite extravirgen de oliva

---

### Preparación

1. Cocemos el cuscús según indica el envase y lo dejamos reposar
2. Hacemos un sofrito con la cebolla, los pimientos y el aceite. Cuando lo tengamos preparado lo mezclamos con el cuscús. Lo dejamos enfriar y con la mezcla resultante hacemos pequeñas bolas con las manos hasta que nos quede una masa compacta
3. En una sartén ponemos el aceite extravirgen de oliva y añadimos las manzanas cortadas a gajos grandes respetando su piel. Dejamos que se ablanden a fuego lento y cuando veamos que empiezan a dorarse las rociamos con el sirope de arroz. Esperamos que se caramelicen y las retiramos del fuego
4. Colocamos en medio del plato una de las bolas de cuscús con verduras y decoramos con el chucrut y la manzana frita