

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



Preparación

1. Dejar a remojo las uvas pasas y un puñado de algas arame durante 10 minutos y desechar el agua de remojo.
2. Tostar las semillas.
3. Saltear las semillas junto con las uvas pasas, las algas arame cortadas pequeñas y un vaso de cuscús en un poco de salsa de soja y aceite de sésamo.
4. Elaborar la infusión con la que herviremos el cuscús poniendo a hervir clavo, canela en rama, cúrcuma fresca y jengibre.
5. Añadir la infusión al cuscús, semillas, algas y pasas. Apagar el fuego.

Cuscús tres semillas y algas arame

Ingredientes

1 vaso de [cuscús integral de trigo](#)
(Para 2 personas)

1 vaso de infusión de clavo, canela en rama, cúrcuma fresca y jengibre

(Para 2 personas)
1 cucharada de [semillas de calabaza](#)

1 cucharada de [semillas de sésamo](#)

1 cucharada de [semillas de girasol](#)

Unas cuantas [uvas pasas](#)

½ cucharada de [algas arame](#)

2 cucharadas de [aceite de sésamo](#)

[Salsa de soja](#) al gusto