

## Cous cous con Garbanzos, Zapallito Italiano y Choclo

### Receta

1 taza de coucous  
1-1/2 taza de choclo en grano cocido  
1 zapallito italiano cortado en cubos con cáscara sin la parte de las semillas  
1 caja de garbanzos preparados y colados (en las conservas venden unas cajas de garbanzos Wasil que vienen listos)  
1 cda. de aceite de oliva  
2 limones de pica  
sal y pimienta  
semillas de zapallo para decorar

Preparar la taza de cous cous; poner en un pyrex el cous cous, verter 1-1/2 taza de agua hirviendo tapar con film y reservar hasta que lo ocupemos.

En un sartén calentar el aceite de oliva, agregar el zapallito italiano cortado en cubos, saltar un par de minutos hasta dorar, agregar la taza de choclo y los garbanzos colados. Revolver solo para calentar ya que el choclo y los garbanzos están cocidos, agregar la ralladura de un limón de pica. Agregar el cous cous y revolver bien hasta incorporar todos los ingredientes, aliñar con un poco de aceite de oliva, el jugo de los dos limones de pica y sal y pimienta. Decorar con semillas de zapallo antes de servir.