

Taboulé

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 10 '
- 6

Modo express

1. Programe su Chef Plus Induction Pro con el menú Sofreír/ Freír 10 minutos a 151 °C. Vierta el agua con una pizca de sal y el aceite suave.
2. Cuando el agua empiece a hervir, cancele el programa y, de inmediato, vierta la sémola removiéndola. Deje reposar 2 minutos en la cubeta, y después, en un recipiente amplio, remueva con un poco de aceite de oliva extra virgen para que

se enfríe. Reserve.

3. Retire la primera capa y la parte de la raíz de la cebolleta y lave los tomates. Corte el tallo y conserve solo las hojas de la menta y el perejil.
4. Coloque el disco 1, cara para cortar, en el Mixer, ponga la tapa y encienda a velocidad máxima.
5. Introduzca la cebolleta, la menta y el perejil y espere a que se piquen bien, añada los tomates y deje funcionando hasta que esté cortado.
6. Ponga las verduras picadas en el recipiente anterior con las pasas, y aliñe con zumo de limón, sal, pimienta y aceite a su gusto.