

## Couscous argelino

### **Ingredientes:**

4 cebolas  
Sal  
1 kg de peito e sobrecoxa de frango  
1 colher (sopa) de curry  
1 galho de alecrim  
2 dentes de alho  
2 tomates sem pele e sem semente  
2 limões  
Pimenta-do-reino  
1 colher (sopa) de coentro em grão  
1 galho de tomilho  
4 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 folha de louro  
250g de couscous (semolina de trigo duro)

### **Modo de Preparo:**

Temperar o frango com o alho socado, o sal e a pimenta. Regar com o suco de limão e deixar tomar gosto durante 15 minutos. Refogar no azeite com a cebola picada. Colocar os tomates em cubos e os demais temperos. Cobrir com água. Cozinhar em fogo brando até amaciar. Retirar o frango para uma travessa. Coar 1/4 de litro do seu caldo. Levar ao fogo numa panela. Quando ferver, colocar a farinha de couscous, mexendo sem parar com uma colher de pau até engrossar. Cozinhar em fogo brando durante 10 minutos e mexer de vez em quando. Servir o couscous acompanhado dos pedaços de frango e do restante do caldo.

### **Dica:**

O frango pode ser substituído por carne de carneiro.

**Categoria:** Aves

**Cozinha:** Argélia

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Média

**Rendimento:** 4 pessoas