

Completa el siguiente instructivo.

Coloca cada indicación en el lugar correspondiente y forma el texto instructivo.

	→ Título
	→ Ingredientes
	→ Instrucciones
	→ Ilustración

Receta para ensalada tabule (tabbouleh)

(para 4 personas)

- 3 cucharadas de cuscús precocido
- 1 cebolleta
- 3 tomates
- 1 pepino
- 1 atado de perejil
- 1 atado de hierbabuena
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 1 limón
- Sal al gusto

- Pelar y picar los tomates, la cebolleta y el pepino en cuadros muy pequeños y colocar en una ensaladera.
- Lavar, secar y picar las hierbas igualmente y añadir a la ensaladera.
- Dejar el cuscús en remojo unos minutos hasta que esponje. Luego añadir a la mezcla.
- Verter el aceite, agregar la sal y rociar con limón, luego remover todo.
- Cubrir la ensaladera y meter al refrigerador dos horas antes de servir.

