

# Cuscús con pollo, calabaza agridulce y espinacas

---

## Receta de aprovechamiento

### Ingredientes para 2 personas

- 100 g de cuscús cocido (aproximadamente)
- 1 rodaja hermosa de calabaza
- 1/4 cucharadita de pimentón
- 1/4 cucharadita de comino
- 1 pizca de canela
- 1 pimiento verde picante
- 1 chorrito de vino blanco
- 1/2 cucharadita de salsa picante (piri-piri- harissa, sriracha...)
- 1/2 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de miel
- 150 g (aproximadamente) de pechuga de pollo asada o cocida
- 1 buen manojo de espinacas frescas
- 1/2 limón
- pimienta negra
- sal
- aceite de oliva virgen extra.

### Cómo hacer cuscús con pollo, calabaza agridulce y espinacas

Si no partimos de sobras **podemos cocinarlo todo en un momento**. Preparar el cuscús siguiendo las instrucciones del paquete, normalmente hay que hidratarlo vertiendo encima agua hirviendo y dejándolo reposar tapado unos minutos antes de airearlo con tenedor.

El pollo podemos cocerlo en agua, hacerlo al vapor, asarlo en el horno o en el microondas o simplemente cocinarlo a la plancha.

Cortar la calabaza pelando la corteza con un pela verduras y dejándola en cubos pequeños. Picar el pimiento verde desechando las semillas. Calentar un poco de aceite de oliva en una buena sartén antiadherente y añadir la calabaza a fuego medio-fuerte. Dejar **que empiece a dorarse y añadir las especias** y una pizca de sal. Añadir el pimiento picante y regar con el vino.

Agregar la salsa picante al gusto, la salsa Worcestershire y la miel, y mezclar bien. Si se secaa demasiado, añadir un poco de agua. Cocinar hasta que la calabaza esté tierna pero aún firme. **Incorporar el cuscús y remover bien** para que se integre. Añadir el pollo lonchado o picado y las espinacas picadas. Remover, exprimir el zumo de limón y salpimentar al gusto.