Tabulé con salsa de pepino

Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:
- 100 g de cuscús
- dos tomates de ensalada
- un pimiento verde
- una cebolla
- un buen manojito de perejil
- sal
- pimienta blanca molida
- un poco de menta o hierbabuena fresca
- el zumo de un limón
- aceite de oliva vírgen extra

Para la salsa de pepino:
- dos yogures ?griego natural? de danone
- un pepino pequeño
- ajo molido
- sal
- un poco de menta o hierbabuena fresca o hierbabuena molida (si es menta o hierbabuena fresca, mejor)
- aceite de oliva

Preparación:

En una olla pequeña, se pone 100 ml de agua con una pizca de sal y dos cucharadas de aceite de oliva. Cuando hierve, se echa el cuscús. Se remueve bien y se retira del fuego. Se tapa la olla. A los dos o tres minutos, se remueve bien el cuscús con un tenedor para desgranarlo (dejar los granos sueltos). Se vuelve a tapar y se reserva.

En una fuente honda, se ponen los tomates, el pimiento y la cebolla, todos troceados muy pequeñitos. Se añade el perejil y la menta finamente trinchados. Se pone por encima el cuscús. Se aliña con sal, una pizca de pimienta, el zumo de limón y el aceite. Se remueve bien todo.

Aparte se sive la salsa de pepino.

En un plato hondo, se ponen los yogures, se echa un poco de sal, un poco de ajo molido, un poco de menta fresca finamente picada o menta molida, un poco de aceite y el pepino troceado muy pequeñito. Se aplana bien todo y se rocía con un cordoncito de aceite de oliva.

Se sirven los dos platos a la vez.

Comentario:
Se puede servir acompañado con pan de pita un poco tostado. También se puede reemplazar el perejil por cilantro, és más auténtico pero el sabor és peculiar. És una cuestión de gustos. De cualquier manera és delicioso.