

Sémola

Hervir agua.

En una ensaladera vierte la sémola con un poco de aceite de oliva. El volumen de sémola se duplicará con agua.

Vierte agua hirviendo sobre la sémola, hasta cubrirla con 1/2 cm de agua. Sal. Cubrir.

Después de 1 minuto, revuelve la sémola con un tenedor. Cubrir nuevamente.

Revuelva nuevamente después de un minuto.

Dejar reposar 5 minutos, revolver y servir.