

# Cous Cous de Brócoli y Coliflor

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva extra virgen:** c/n

**Brócoli:** 1 unidad

**Hojas de Perejil:** 1/2 Taza

**Limón para su jugo:** 2 Unidades

**Pasas de Uva:** 100 Gramos

**Sal Marina:** c/n

**Ciboulette:** 1/2 Taza

**Almendras Tostadas:** 100 Gramos

**Coliflor:** 1 unidad

**Menta:** 1/2 Taza

**Albahaca:** 1/2 Taza

**Pimienta Negra:** c/n

**Tomates secos hidratados:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

- Hidratar los tomates secos en agua hirviendo hasta que se ablanden bien, colar y picar.
- Cortar las *olivas* negras en tiras.
- Tostar las almendras y picarlas grueso.
- Procesar el **coliflor** y el **brócoli** en una procesadora hasta que quede bien picado .
- En un bowl mezcla *brócoli, coliflor, perejil, menta, albahaca, ciboulette* (todo picado), *olivas* griegas, pasas de uva, tomates secos, almendras tostadas y *aderezar* con *jugo de limón*, aceite de oliva, pimienta y sal marina.
- Reservar en frío hasta servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cous-cous-de-brocoli-y-coliflor>