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