

Dorada con cous cous de brócoli

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Limon: media Unidad

Aceite De Oliva:

Pimentón: Una pizca

Brócoli: media Unidad

Sal:

Piñones:

Dorada: 1 Unidad

Manteca:

Pimienta:

Coliflor: media Unidad

Preparación de la Receta

- Quitar la parte exterior del **brócoli** y del *coliflor* con ayuda de una bolilla. Se debe conseguir un resultado granulado similar al cous cous.
- Cocinarlo durante 1 minuto en agua hirviendo. Escurrir, añadir un poco de ralladura de *limón* y reservar.
- Salpimentar la dorada y marcar en una sartén con unas gotas de aceite. Reservar.
- En la misma sartén donde se preparó el pescado, *dorar* el cous cous con *pimentón*, unos piñones y la *manteca*.
- Emplatar el pescado acompañado del cous cous.
- Servir.

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