

Cous Cous de brócoli con frutos secos y queso feta

COOKING
LOVERS 

Raciones para 1

1
Brócoli
1 diente
Ajo
50 g
Queso feta
15 g
Anacardos
15 g
Almendras
15 g
Avellanas

Aceite de oliva

Sal

- 1 Para empezar, ralla la cabeza del brócoli con un rallador grueso sin llegar al tallo para conseguir los granitos de sus flores.
- 2 En una sartén, sofríe un diente de ajo con un chorrito de aceite. Cuando el ajo esté dorado añade el brócoli, la sal y rehoga durante 2 minutos.
- 3 Sirve el cous cous de brócoli en un plato y espolvorea por encima el queso feta desmenuzado y los frutos secos picados.
- 4 Termina con un chorrito de lima y aceite para el aliño y ¡listo para disfrutar!

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cous-cous-de-brocoli-con-frutos-secos-y-queso-feta/>

