Cous Cous de brócoli con frutos secos y queso feta

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/