

CUSCUS DE COLIFLOR CON DATILES

INGREDIENTES :

- 12 Dátiles cortados en trozos
- 1 manojo de cebolletas
- 1 pimiento amarillo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 7 ramitas de menta
- 800 gr de coliflor
- 60 gr de aceite de oliva
- 50gr de vinagre
- 1 cucharita de ralladura de limón
- 1 cucharita de canela molida
- 1 cucharita de pimienta de cayena (opcional)
-

PREPARACION:

- Ponga en un bol grande las tiras de dátil (sólo podrá hacerlo con la máquina si los dátiles están secos)
- Trocee las cebolletas 3 seg. a vel. 5. Y añádalas al bol
- Ponga en el vaso los pimientos y trocee 6 seg a vel 4. Vuelque en el bol
- Sin lavar el vaso ponga las 6 ramitas de menta y el resto de ingredientes. Introduzca por el bocal la espátula y programe 15 seg vel 5. Vuelque en el bol.
- Integre con movimientos envolventes todos los ingredientes



imagen cedida por Angi