

# Cous cous de coliflor con zanahoria, curry y pasas

---

## Preparación

---

Para el cous cous de coliflor Lavar y pelar la zanahoria. Rallar y pochar en la sartén con el aceite de oliva a fuego medio durante 10 minutos. Añadir los piñones, las pasas y dorar levemente. Rallamos la coliflor para conseguir una textura similar a la del cous cous o la trituramos en un robot de cocina durante 20 segundos. Añadir a la sartén junto con el ras al hanout y cocinar durante 5 minutos más. Retirar de la sartén y ¡lo tenemos!

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas

Cous cous de coliflor con  
zanahoria, ras al hanout y

pasas

1 coliflor

2 zanahorias

c/s de piñones

c/s de pasas

3 cucharaditas de ras

al hanout

1 cucharada sopera de

aceite de oliva

## Utensilios

---

1 robot de cocina

1 rallador

1 sartén grande

1 espátula

1 bol grande

Cucharas y tenedores de apoyo

## Instructor destacado

---



Marta Verona

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**