



# Falso cuscús de brócoli con anchoas, feta y mayonesa ligera de curri

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

1 Brócoli (unos 250 g aprox.)  
50 g de Arándanos deshidratados  
50 g de Queso feta  
50 g de Nueces

### **Para la salsa**

100 g de Mayonesa  
1 Cucharadita de Curri en polvo  
40 ml de Leche aprox. (aunque la cantidad dependerá de la textura que queramos darle)

### **Para servir**

30 g de Anchoas

## Ingredientes 6-10 personas

3 Brócolis (750g aprox.)  
150g de Arándanos deshidratados  
150g de Queso feta

150g de Nueces

**Para la salsa**

300g de Mayonesa

3 Cucharaditas de Curri en polvo

120ml de Leche

**Para servir**

90g de Anchoas

Ingredientes 12-16 personas

6 Brócolis (1500g aprox.)

300g de Arándanos deshidratados

300g de Queso feta

300g de Nueces

**Para la salsa**

600g de mayonesa

6 Cucharaditas Curri en polvo

240ml de Leche

**Para servir**

180g de Anchoas

Preparación

Lavamos el brócoli, cortamos el tronco y nos quedamos con los «arbolitos». En una procesadora, picamos estos arbolitos hasta conseguir una textura tipo grano de arroz. Si no tenemos procesadora, podemos hacerlo con un rallador. En un bol, mezclamos el brócoli picado con los arándanos, el queso feta desmenuzado y las nueces picadas. Preparamos la salsa mezclando la mayonesa con el curri en polvo. Poco a poco, vamos añadiendo leche hasta aligerarla y conseguir la textura que nos guste. Servimos el cuscús con las anchoas por encima y la salsa aparte para que cada comensal se ponga la cantidad que desee.