

Será por recetas



Coliflor rebozada

Recetas de verduras

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- 1 coliflor grande
- Medio limón
- 1 huevo
- 2 cucharadas de harina
- Aceite
- Sal

Elaboración

Trocear la coliflor, cortándola en ramitos de 3 o 4 centímetros y lavarlos cuidadosamente.

Poner una olla al fuego con agua, 1 cucharada de sal y medio limón partido en 2 trozos. Hervir la coliflor en el agua durante 15 minutos. Tendrá que estar tierna, no blanda.

Mientras, hacer una masa con el huevo batido en harina.

Cuando la coliflor esté dispuesta, poner la freidora al fuego con abundante aceite y escurrir la coliflor.

Tomar los ramitos uno a uno, rebozándolos y friéndolos sin que se peguen en la freidora. Servir caliente.



Autor receta de Coliflor rebozada

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012