Breve de coliflor

Nombre de la receta

Breve de coliflor

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Huevo

Descripción

Empanadillas de coliflor en caldo breve

Lugar originario de la receta

El Viso (Córdoba)

Ingredientes

- 1 coliflor mediana
- 4 huevos
- 3 cucharadas soperas de pan rallado

- 200 mililitro de aceite de oliva
- 1/2 ncáscara de una naranja
- 1 cucharadita de cominos en grano
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre
- 2 dientes de ajo

Pasos

1 Para preparar nuestra coliflor, en primer lugar ponemos una olla de agua a hervir con sal. Mientras se calienta el agua, cortamos la coliflor en cogollitos, quitándole todo lo posible de la parte dura del rabito. Cuando el agua está a punto echamos la coliflor y cocemos hasta que esté tierna, pero no demasiado blanda (unos 10 o 15 minutos). Una vez cocida, la ponemos en un escurreverduras para que suelte el agua.

2 En un bol grande, batimos los huevos. Añadimos la coliflor y removemos.

3 A continuación añadimos el pan rallado y sal al gusto y mezclamos todo hasta que nos quede una masa como en la foto.

4 En un vaso de batidora, ponemos los dientes de ajo pelados, el comino y la cáscara de naranja en trocitos. Debemos tener cuidado de cortar sólo la parte superficial, pues lo blanco que está debajo amarga. Le echamos un vaso de agua y trituramos.

5 Pasamos el triturado a un recipiente y añadimos litro y medio de agua aproximadamente. Removemos y colamos al recipiente donde vamos a echar nuestras empanadillas de coliflor. Este caldo lo salamos y echamos vinagre al gusto. Debe quedar fuertecito pues después se embebe el sabor en las empanadillas. A este caldo se le lama breve.

6 Una vez reservado el caldo, formamos empanadillas con la masa de la coliflor utilizando una cuchara

sopera y apretándolas un poquito con las manos, como si fueran croquetas.

7 Por último, en una sartén honda, vamos friendo nuestras empanadillas en tandas hasta que queden doraditas. Conforme se van friendo, las vamos echando directamente al caldo preparado. Ya tenemos listas nuestras ricas empanadillas de coliflor en caldo breve.

Observaciones o consejos

Es un plato frío pero como la época de la coliflor es el invierno, se puede calentar un poquito en el microondas para que resulte más apetecible. La mezcla de este caldo con la coliflor sabe riquísima.

Autor

Matilde Linares