Coliflor al ajo arriero

Nombre de la receta

Coliflor al ajo arriero

Tiempo

25 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Coliflor hervida con sofrito de ajo y pimentón.

Ingredientes

- 1/2 coliflor mediana
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharada sopera de vinagre
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 ramitas de perejil
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar cortamos nuestra coliflor en cogollitos y los hervimos en agua con sal durante unos 12 minutos. El tiempo de cocción al gusto de cada cual.

2 Una vez hervida, sacamos con cuidado la coliflor y la escurrimos en un escurreverduras. Mientras escurre la coliflor, ponemos medio diente de ajo en el mortero y las ramas de perejil, machacamos bien hasta que se nos quede majadito. Echamos en el mortero, medio vasito del agua de cocción de la coliflor.

3 En una sartén ponemos el aceite y doramos el resto de los ajos pelados y laminados. Cuando estén dorados sin que se nos quemen, apartamos y echamos inmediatamente el pimentón y el vinagre.

4 Colocamos en la fuente de servir los cogollitos de coliflor, rociamos por encima el sofrito o el reguisado de ajo y pimentón y a continuación el majado de ajo y perejil. Ya tenemos listo nuestro sencillo pero rico plato.

Observaciones o consejos

Puede servir como primer plato o en menor cantidad como guarnición de carnes o pescados.

Autor

Matilde Linares