Coliflor en escabeche

Nombre de la receta

Coliflor en escabeche

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Huevo

Descripción

Coliflor rebozada en caldo de escabeche

Lugar originario de la receta

Andalucía

Ingredientes

- 1 coliflor
- 2 huevos
- 150 gramos de harina
- 5 dientes de ajo
- 1/2 cáscara de naranja
- 1/2 cucharaditas de cominos molidos
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 250 mililitro de aceite de oliva suave
- al gusto de sal
- 4 cucharadas soperas de vinagre

Pasos

1 Para realizar nuestra receta, cortaremos en primer lugar la coliflor en ramilletes. La lavaremos y la pondremos a cocer durante 10 o 15 minutos con sal sufiente para que la coliflor se sale ya que es muy dulce. Debe quedar tierna pero no en exceso. La escurrimos en un escurridor con cuidado de que no se nos rompan los ramilletes.

2 A continuación ponemos una sartén honda con el aceite. Batimos los huevos en un bol y preparamos la harina en un recipiente. Enharinamos la coliflor.

3 Ahora los pasamos por el huevo batido.

4 Y los freímos en abundante aceite. Se hacen muy pronto pues sólo debe de dorarse el huevo sin que llegue a quemarse.

5 Los vamos sacando a una bandeja con papel absorbente.

6 Por otra parte freímos los ajos partidos por la mitad y preparamos la cáscara de media naranja intentando que no tenga demasiada parte blanca de la piel.

7 En un mortero, majamos los ajos y la cáscara de naranja cortada en trozos.

8 Añadimos el pimentón, el comino, el vinagre, sal y dos vasos de agua. Removemos bien y colamos el caldo.

9 Los echamos en un recipiente hondo y añadimos la coliflor rebozada. Debemos tener caldo suficiente para que se remoje bien. Si fuese necesario podemos añadir más agua, vinagre y sal. Lo dejamos unas horas para que la coliflor coja el sabor del escabeche y ya la tenemos lista para disfrutar de esta forma deliciosa de comerla.

Observaciones o consejos

Es un plato frío que nos puede durar varios días en la nevera.

Autor

Matilde Linares