

Coliflor rebozada



**Nombre de la receta**

Coliflor rebozada

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten

**Descripción**

Guarnición de coliflor

**Ingredientes**

- 1/2 Coliflor
- 1 vaso de Harina
- al gusto de Sal

- 250 mililitro de Aceite de oliva

## Pasos

**1** En primer lugar cortamos nuestra coliflor en ramilletes. Los lavamos y los ponemos a hervir durante 10 minutos en agua hirviendo con sal. Cuando esté a nuestro gusto, la ponemos con cuidado en un escurridor.



**2** Una vez bien escurridas, rebozamos en harina los cogollos de coliflor.



**3** En una sartén ponemos a calentar el aceite y freímos nuestra coliflor rebozada hasta que se dore sin que llegue a quemarse.



**4** Vamos sacando a un recipiente con papel absorbente y ya la tenemos lista para acompañar cualquier plato de carne o pescado. Hay que consumirla calentita.



## Observaciones o consejos

Tradicionalmente se reboza en harina y huevo. Yo prescindo del huevo porque solo con la harina empapa menos aceite en la fritura.

## Autor

Matilde Linares