

Receta de Coliflor A La Margarita

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una receta muy rica de Coliflor a la Margarita, aunque para algunos no sea muy atractiva, seguro que a otros les encanta, yo la recomiendo pues así resulta exquisita!!!

Ingredientes

- Una coliflor
- Laurel (dos o tres hojitas)
- Ajos (una cabeza pequeña)
- Sal
- Huevos (cuatro o cinco)
- Tomates (cuatro o cinco)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Aceitunas sin hueso (una o dos bolsitas)
- Mayonesa (mejor casera)

Modo de Preparación

1. Poner agua en la olla a calentar con el laurel, los ajos, un poco de sal y los huevos
2. Lavar la coliflor y limpiar las hojas y el tronco, ponerla entera dentro de la olla y cocer con la pesa puesta unos diez minutos, si la olla es rápida pues la mitad del tiempo
3. Sacarla con cuidado y ponerla en una fuente
4. Pelar los huevos y partir por la mitad quitando las yemas
5. Partir los tomates por la mitad y vaciarlos, juntando lo vaciado con las yemas
6. Hacer una masa con las yemas, los centros de los tomates y el atún
7. Colocar alrededor de la coliflor alternativamente mitades de huevo y tomate y rellenarlas con la mezcla
8. Cubrir toda la coliflor con mayonesa y un poco en todas las mitades de huevo y tomate
9. Adornar con las aceitunas y meter al frigorífico, está mejor fresquita