

Receta de Coliflor Con Zanahorias A La Vinagret

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una receta muy rica de Coliflor con zanahorias, y así podéis compensar un poco los excesos de este largo fin de semana.

Ingredientes

- Coliflor (una)
- Laurel (dos hojas)
- Avecrem (una pastilla)
- Ajos (una cabeza pequeña)
- Zanahorias (tres o cuatro medianas)
- Huevos (dos o tres)
- Patatas (tres o cuatro)
- Aceite, vinagre y sal

Modo de Preparación

1. Poner agua en la olla y deshacer una pastilla de avecrem, un poco de sal, el laurel, la cabeza de ajos entera y los huevos con cáscara
2. Partir la coliflor en floretes y lavarla
3. Cuando el agua esté caliente echar la coliflor troceada, las zanahorias peladas y en rodajitas y las patatas peladas y partidas en trozos medianos
4. Cerrar la olla y cocer unos quince minutos, si la olla es rápida pues la mitad de tiempo
5. Sacar y escurrir, colocar en una fuente y dejar enfriar
6. Pelar los huevos, trocearlos y colocar por encima
7. Aliñar con aceite, sal y vinagre o si preferís podéis echar mayonesa, que también resulta muy rica