

Receta de Floretes de Coliflor Rebozados

13 Oct 2020



Hola a tod@s, para hoy os dejo una sencilla receta que para los amantes de esta rica verdura, resulta un plato exquisito, se trata de **Floretes de Coliflor Rebozada**, podéis prepararla para comida o cena y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Coliflor (una)
- Harina
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de avecrem

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con agua y una pastilla de avecrem
2. Lavar la coliflor y cortarla en floretes
3. Echar la coliflor en el agua y dejar hervir unos minutos, que se quede un poquito dura
4. Sacar los floretes y dejar escurrir encima de un paño
5. Poner aceite de oliva en una sartén al fuego
6. Pasar los floretes por harina y después por huevo batido y freír en el aceite hasta que queden doraditos por todos los lados, ponerles sal al gusto
7. Colocar en una fuente sobre papel absorbente
8. Servir templados y si queréis acompañados de salsa mayonesa y...buen provecho!!!