



Coliflor rebozada

Coliflor rebozada

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

1 coliflor, harina, 2 huevos, perejil, vinagre, aceite de oliva y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se lava la coliflor y se le retira el troncho.
- 2) Se dispone en un recipiente, se le echa sal y se recubre con perejil picado y vinagre.
- 3) Se deja en reposo 3 horas.
- 4) Hervir agua en una cazuela y cocer la coliflor durante media hora.
- 5) Se escurre y se deja enfriar.
- 6) Disponer la harina en un plato y batir el huevo en otro.
- 7) Se corta la coliflor en ramilletes y se rebozan en harina y luego en huevo.
- 8) Se calienta abundante aceite en una sartén y se fríen los ramilletes rebozados.
- 9) Escurrirlos bien y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/coliflor-rebozada-131.php>