



Coliflor rebozada



15 min



4 raciones



fácil

Ingredientes



Coliflor congelada
500 gr



Agua
1 taza



Harina
2 tazas



Bicarbonato / levadura
1/2 cucharadita



Colorante
1 cucharadita



Ajo



Perejil



Sal

VEGANO 100%

Elaboración

En una olla, ponemos agua a hervir y cocemos al vapor la **coliflor** durante 2-3 minutos. Una vez atemperada, dejar en trozos grandes o cortar trocitos más pequeños.

En un recipiente algo profundo poner el agua templada, añadir la levadura o el bicarbonato, colorante, un ajo triturado o muy picadito, sal y perejil picado. Ir añadiendo la harina poco a poco hasta conseguir una masa "pegajosa"...

En una sartén profunda, o una cacerola, poner el aceite y esperar hasta que esté bien caliente para rebozar la **coliflor**. Para el rebozado, sumergir la coliflor en la mezcla, pero no dejar dentro.

Meter la coliflor en el aceite para freír.

