

Coliflor frito



Ingredientes

Harina: 100 grs. Huevos: 3 Unidades

Queso Parmesano: 200 grs. Sal y Pimienta: A gusto

Curry en polvo: 1/2 cda. Pan Rallado: 100 g

Coliflor: 1 k Aceite neutro para freír: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Blanquee el **coliflor** en agua y sal o cocine al vapor al dente.
- Bata los huevos con sal y pimienta
- Mezcle el queso finamente rallado con el pan rallado, harina y curry.
- Caliente el aceite en una cacerola para hacer una fritura profunda.
- Reboce las flores de coliflor primero en la mezcla de harina, luego pase por huevo batido y
 nuevamente reboce, sumerja en aceite a 180 grados, fría hasta dorar y retire sobre papel
 absorbente.
- Sirva con una mayonesa al limón

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/coliflor-frito