

Salteado de Hojas de Coliflor

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Cebolla Morada: 1 unidad

Jamón crudo: 100 Gramos

Nueces: 20 Gramos

Sal: c/n

Vino Blanco: 150 c.c.

Coliflor: 1 unidad

Ajo: 1 Diente

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Retirar la nervadura central de las hojas y cortar en trozos de 3 cm.
- En sartén con aceite de oliva *saltear* ajo fileteado, *cebolla* morada en pluma, *condimentar* con sal y cocinar 1 minuto.
- Agregar las hojas de **coliflor**, mezclar y añadir vino blanco, pimienta y dejar reducir por 2 minutos.
- Servir las hojas salteadas con su *jugo* de cocción e incorporar encima *fetas* de *jamón* crudo y nueces.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salteado-de-hojas-de-coliflor>