

## PLATO DE FONDO

# FRITOS DE COLIFLOR



### Ingredientes:

- 1/2 coliflor en racimos
- 1 taza de harina sin polvos de hornear
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 2 huevos
- Sal
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Pimienta limón
- Los aliños que más te gusten
- 1 taza agua mineral con gas (puedes usar cerveza si prefieres)
- Aceite

### Preparación

- Lavar y cortar 1/2 coliflor en racimos (arbolitos) pequeños.
- En un Bowl hacer un batido con 1 taza de harina sin polvos de hornear + 1 cucharadita de polvos de hornear + 2 huevos + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de ajo en polvo + 1 cucharadita de cebolla en polvo + pimienta limón + los aliños que más te gusten + 1 taza agua mineral con gas (puedes usar cerveza si prefieres). Mezclar para que quede sin grumos.
- Poner los trozos de coliflor, crudos, en el batido para que queden impregnados por todos lados.

En una olla poner abundante aceite a fuego medio. Cuando esté a la temperatura adecuada (está listo cuando pones una gota del batido, éste llega al fondo y sube a la superficie inmediatamente con muchas burbujas). Cocinar las coliflores hasta que estén doradas.



- ¡¡Es importante que el fuego no esté muy alto !! para que se cocinen bien por dentro y queden suaves y cremosas.
- Dejar reposar en papel absorbente y a disfrutar.
- Puedes usar el batido para hacer brócoli o la verdura que quieras

