



Coliflor con leche de coco y avellanas

Ingredientes

- 1 coliflor para 4 personas
- 1 lata leche de coco de 400 ml
- 100 g avellanas
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1/2 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 puñado de pasas
- 1 cucharadita de maizena desleída en 4 cucharadas de agua
- sal.

Preparación

Partir la coliflor en ramos y cocer en una olla a presión durante 7 minutos (Dependerá de la olla, consultar tiempos de cocción en el manual de la olla) .

Mientras, triturar las avellanas, poner muy extendidas en un plato y meter a tostar en el microondas durante 3 minutos .

Poner en un cazo a calentar la leche de coco, añadirle un poco de sal, la cúrcuma y el jengibre .

Cuando comience a hervir añadirle la cucharadita de maizena desleída, remover a fuego lento hasta que espese .

Apartar del fuego y añadir las avellanas tostadas y remover bien .

Al finalizar el tiempo de cocer la coliflor, sacar de la olla, escurrir y repartir en cuatro platos .

Servir con la salsa de coco y avellanas por encima adornado con unas pasas por encima .

.