Mis recetas online

# Coliflor con salsa de pimiento y queso

## Ingredientes

- 1 coliflor pequeña (como de 1 kg)
- 2 latas pequeñas pimiento morrón
- 50 g queso rallado
- 1 cucharada de pan rallado
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de semillas de sésamo tostadas
- una pizca de pimienta
- una pizca de cayena
- 4 cucharadas de aceite de oliva.

## Preparación

Separar los ramos de la coliflor descartando las partes más duras .

En una sartén grande añadir 2 cucharadas de aceite, calentar y añadir los ramos de coliflor, dar una vuelta, tapar y dejar a fuego bajo/mediano que se vaya haciendo la coliflor removiendo de vez en cuando, si vieramos que se empieza a quemar añadir un poco más de aceite .

Dejar así durante unos 15 minutos hasta que la coliflor quede tierna .

Retirar la sartén del fuego y reservar .

En otra sartén freír a fuego lento los ajos en 2 cucharadas de aceite hasta que empiecen a coger color .

Añadir los pimientos escurridos y dar unas vueltas .

Sacar a un vaso de batidora y añadirles el queso, la pimienta y la cayena .

Batir .

Añadir la mezcla anterior a la sartén donde está la coliflor .

Remover y dejar a fuego suave 2 minutos .

Añadir el pan rallado y el sésamo .

Remover, dejar un minuto más al fuego y servir .

.