Mis recetas online

Coliflor con salsa de curry

Ingredientes

- 1 coliflor de 1 kg
- 100 g cebolla
- 2 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite
- 2 tomates pequeños (unos 150 g)
- 100 ml nata líquida para cocinar
- 200 ml agua
- El zumo de medio limón
- 1/2 cucharadita de curry
- 1/2 cucharadita de pimentón picante
- 1 pizca de canela
- 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) .

Reservar .

Mientras la olla se enfría poner el aceite en una sartén y cuando esté caliente añadir la cebolla picada fina y el ajo .

Sofreír hasta que la cebolla quede trasparente .

Añadir el pimentón y el curry, dar una vuelta .

Añadir el tomate, aplastar con un tenedor y dejar cocer durante 5 minutos .

Añadir el zumo de limón, el perejil, la nata y el agua .

Dejar cocer 5 minutos .

Abrir la olla, poner la coliflor en los platos y servir con la salsa por encima .

.