Mis recetas online

Coliflor con huevo duro

Ingredientes

- 1 coliflor de 1 kg
- 6 huevos
- perejil fresco
- 6 cucharadas de aceite
- 5 cucharadas de pan rallado
- sal y pimienta

Preparación

Lavar bien los huevos y colocarlos en la olla a presión junto con la coliflor cortada en ramilletes .

Cocer durante 7 minutos o el tiempo especificado por el fabricante de la olla .

Cuando se enfríe la olla sacar la coliflor y repartirla en los platos .

Pelar los huevos, trocearlos y ponerlos en un vaso de batidora, añadir el perejil, el pan rallado, la sal, la pimienta y dos cucharadas de aceite .

Triturar .

Añadir el aceite por encima de la coliflor y encima echar el huevo duro triturado .

.