

COLIFLOR AL AJOARRIERO

País: España

Comunidad:

Típica de Navarra Provincia

Características:

Alimentos Base: Coliflor Dificultad: Fácil
Tiempo preparación: 30 min. Comensales 4

Ingredientes:

1 coliflor mediana
1/2 vaso de aceite
3 dientes de ajo
1/2 cucharadita de pimentón
1 cucharada de vinagre
1 cucharadita de perejil

Preparación:

Se cuece la coliflor, se deja escurrir y se pone en una fuente.

En el mortero se machacan los ajos, el perejil, la sal y se hace una pasta con las cucharadas de aceite y un poco de caldo de la cocción.

En una sartén con aceite se fríe un ajo y el pimentón, teniendo cuidado de no quemarlo, se añade el vinagre y el majado, mezclar bien. Verter por encima de la coliflor y servir.

