

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 300 g, de Espirales de colores
- 60 g, de Queso feta
- 1 Ajo
- 4 ramitas de Perejil
- 250 g, de Coliflor
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Dividimos la coliflor en ramitos y la escaldamos en agua hirviendo con sal 5 minutos. La escurrimos y la doramos en una sartén con aceite y el diente de ajo hasta que esté dorada. Cortamos el queso en taquitos y picamos fino el perejil. Cocemos las espirales en agua hirviendo el tiempo indicado, escurrimos y pasamos a una ensaladera. Vertemos el contenido de la sartén, el perejil y el queso y mezclamos alegremente al ritmo de La Macarena. Al que le toque el diente de ajo le toca bajar la basura esa semana.

