

Creador: karmela **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

cocer la coliflor en trozos medianos unos 10 minutos para quede cocida pero no blanda para poder rebozar sin que se rompa cuando este cocida se escurre y se pasa por harina , huevo y pan rallado y freir

Ingredientes para 4 personas :

- 1 coliflor mediana
- aceite de oliva y sal
- harina
- pan rallado
- 2 huevos

Preparación:

Paso 1

me gusta mas empanada que rebozada