coliflor empanada



Creador: karmela Recetizador: Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil Tipo de plato: Primer plato

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