

Creador: karmela **Recetizador:** marina vera oli



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

cocer la coliflor partida en trocitos unos 15 minutos en una sartén grande freír el ajo partido en laminas y el tomate rallado, añadir el pimentón y cuando este echar la coliflor y que de un hervor al acabar ponerle el chorro de vinagre

Ingredientes para 4 personas :

- 1 coliflor grande
- , aceite de oliva y sal.
- 1 cucharada de pimentón dulce
- un chorro de vinagre
- 1 tomate natural rallado
- - 2 dientes de ajo

Preparación:

Paso 1

puedes poner pimentón picante al gusto