

**Creador:** karmela **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

cocker 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