

COLIFLOR REBOZADA CON SALSA DE MAYONESA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 BOLSA de COLIFLOR CONGELADA
- 4 HUEVOS
- 1 TAZA de HARINA
- 1 ACEITE PARA FREIR
- 1 MAYONESA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

REBOZA LOS RAMILLETES DE COLIFLOR EN LA HARINA PREVIAMENTE SALPIMENTADA

Paso 2

A CONTINUACION PASALOS POR LOS HUEVOS BATIDOS ESCURRELOS Y FRIELOS EN AMBUNDANTE ACEITE CALIENTE POR TANDAS

Paso 3

UNA VEZ FRITOS DEJALOS ESCURRIR SOBRE PAPEL DE COCINA

Paso 4

SIRVE LA COLIFLOR REBOZADA REGADA CON LA MAYONESA