Coliflor al ajoarriero

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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Moskar Mendez



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 coliflor
- 3 dientes de ajo
- pimentón
- sal
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Cocer la coliflor en ramitos con abundante agua con sal hasta que al pincharla con un cuchillo la traspase sin problemas. La escurrimos y la reservamos. En una sartén con un chorrito de aceite doramos los ajos cortados en láminas y cuando estén tomando color añadimos pimentón picante al gusto, removemos y añadimos la coliflor, removemos y apagamos el fuego.