

Coliflor tipo buffalo

Ingredientes

- 1 Coliflor
- 1 vaso de leche
- 150g de harina integral
- Pimentón de la vera
- Ajo en polvo
- Pimienta/picante
- Sal
- AOVE

Elaboración

Comenzamos mezclando la leche con la harina y las especias.

Separamos la coliflor en pequeños arbolitos y los cubrimos con la mezcla preparada, escurriendo el sobrante.

Con el horno precalentado, añadimos los arbolitos untados sobre papel de horno o en una bandeja aceitada. Y los hacemos durante 20 minutos.

Se pueden comer por separado (alitas), en forma de tacos, en ensalada... ¡Échale imaginación!

Notas

En este caso se ha utilizado una salsa picante a mayores, también se puede hacer salsa de yogur o de aguacate.

Para la salsa picante utilizamos: salsa de tomate, guindilla y pimentón de la vera. Si os gusta el picante podéis añadir tabasco. Se puede utilizar para dippear/untar durante la comida u hornear los últimos 5 minutos para un efecto “barbacoa” más crujiente.

