



Coliflor asada con vinagreta de chiles toreados

Categoría: Entrada, Vegetariano, Vegetales

Acompaña tu platillo favorito de un nuevo sabor picosito. ¿Te atreves?



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 cda de Rodajas de Serranos Treados con Cebolla La Costeña®
- 2 cdas de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 4 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cda de Perejil picado
- 1/2 cda de Cebolla blanca picada
- 1/2 taza de Aceite de oliva
- 1 pieza de Coliflor mediana



Preparación

1. Picar finamente las rodajas de chile serrano, reservar, picar finamente el pimiento, reservar.
2. Mezclar el vinagre de manzana, una cucharada de líquido de las rodajas, sal y pimienta al gusto. Agregar el perejil picado, la cebolla blanca, los serranos picados, los pimientos picados, mezclar, incorporar el aceite de oliva en forma de hilo sin dejar de mezclar.
3. Cortar la coliflor en rodajas gruesas, freír por ambos lados a fuego lento con un poco de aceite hasta que esté completamente cocida, sazonar con sal y pimienta al gusto.
4. Servir la coliflor y bañar con la vinagreta.