



Coliflor rebozada con salsa cremosa de habanero

Categoría: Botana

Un día sin carne debe disfrutarse con una comida deliciosa como ésta.



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 Tazas de agua
- Sal al gusto
- 1/2 Pieza de Coliflor en trozos
- 4 Cdash de Salsa para marinar con Habanero La Costeña®
- 1/2 Taza de Harina de trigo
- 4 Piezas de Huevo (para capeado)
- 1/2 Cda de Sal (para capeado)
- 1 Taza de Aceite (para capeado)
- 1 Cda de Harina de trigo (para capeado)
- 1 Taza de Aderezo Light de Mayonesa La Costeña® (para la salsa)
- 2 Cdash de Salsa para Marinar con Habanero La Costeña® (para la salsa)
- 1/2 Taza de Media crema (para la salsa)
- 60 mls de Miel de abeja (para la salsa)
- 2 Cdash de Perejil picado



Preparación

1. Calienta el agua y añade la sal. Mezcla hasta disolver, y una vez caliente, agrega los trozos de coliflor y deja hervir por 5 minutos.
2. Retira del agua hirviendo y ponlas en agua con hielo. Sécalas con papel absorbente y reserva.
3. Agrega la Salsa para Marinar con Habanero La Costeña® a la coliflor. Mezcla hasta cubrir por completo, pásalas por harina, retira el exceso y reserva.
4. Separa las claras de las yemas y bate las claras de huevo. Una vez montadas, agrega las yemas de huevo, la harina y sazona con sal al gusto. Capea la coliflor y fríe en aceite caliente hasta obtener un color dorado parejo. Retira el exceso de aceite con papel absorbente.
5. Mezcla el Aderezo Light de Mayonesa La Costeña®, la media crema, la miel de abeja, el perejil y la Salsa para Marinar con Habanero La Costeña®.
6. Sirve la coliflor con el aderezo preparado