

COLIFLOR LAMPREADA

Ingredientes:

- 1 Coliflor
- 4 huevos
- ½ taza de Harina
- 1 cucharita de Sal
- ½ cucharita de Pimienta negra molida
- Aceite vegetal el necesario

Preparación:

1. La coliflor se corta en floretes y se pone a cocer al vapor durante 20 minutos aproximadamente o hasta que se esté suave. Se retira del vapor.
2. Se separan las yemas de las claras. Las claras se baten hasta punto de turrón, se agregan las yemas batiendo suavemente.
3. La harina se mezcla con la sal y pimienta.
4. En un sartén se calienta suficiente aceite para llegar a un centímetro de altura.
5. La coliflor se pasa por la harina, se sacude el exceso, se mete al huevo batido y se dora en el aceite hasta que se vea dorado por todos lados.
6. Se sacan las piezas fritas y se ponen sobre papel absorbente.
7. Se sirve acompañada de salsa de chile al gusto.