

ARROZ DE COLIFLOR EN THERMOMIX

Ingredientes:

- 1 Cabeza de Coliflor
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- ½ cucharita de Sal
- ½ cucharita de Pimienta negra molida
- 1 Limón Amarillo (la ralladura)

Preparación:

1. Los floretes de coliflor se colocan dentro del vaso de la Thermomix y se pica 5 segundos a velocidad 5. Se le añade el aceite, sal, pimienta y la ralladura de limón.
2. Para cocinarse se prende 7 a 8 minutos a 85°, giro a la inversa , velocidad cuchara.
3. Se prueba y se sazona en caso necesario. Se puede servir caliente o a temperatura ambiente.