

Coliarroz



🕒 25 min ○○● FÁCIL

Ingredientes

- 1 coliflor
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

Preparación

Comenzamos hirviendo la pasta en una olla con un poco de sal.

Lavamos la coliflor y la partimos en trozos grandes. La rallamos con un rallador o con un procesador de alimentos hasta que nos quede un tamaño parecido al arroz.

En una sartén con un chorro de aceite sofreímos el ajo y la cebolla.

Añadimos la coliflor rallada, salpimentamos y salteamos durante 3/4 minutos. No más ya que sino quedará demasiado blanda.

Esta receta puedes acompañarla con pollo, verduras o lo que más te guste.

¡A disfrutar!