

Receta cedida por [Montse Bradford](#)



Preparación

1. Preparar la pasta del rebozado mezclando los ingredientes consiguiendo una consistencia no muy espesa y ponerla a enfriar en la nevera durante media hora (opcional)
2. Cocinar la coliflor al vapor, con una pizca de sal, durante unos 8-10 minutos, sin que quede demasiado cocida
3. Calentar suficiente aceite extravirgen de oliva para freír. Preparar bandejas con papel absorbente. Tirar una gota de la pasta del rebozado en el aceite. La gota bajará hasta el fondo e inmediatamente empezará a subir a la superficie, burbujeando, pero sin que el aceite llegue a humear: esta es la temperatura adecuada para freír la coliflor. Si la gota se queda en el fondo, es señal que el aceite todavía está frío
4. Sumergir cada trozo de coliflor en la pasta del rebozado y freír unos minutos hasta que queden crujientes y de color dorado. Ponerlos sobre papel absorbente para escurrir el exceso de aceite y servir inmediatamente

Rebozado de coliflor

Ingredientes

Coliflor cortada en flores

1/4 taza de harina blanca de trigo

1/2 taza harina integral de trigo

2 c.s. de arruruz o maicena

Una pizca de sal marina

Cúrcuma

Agua con gas fría

Aceite extravirgen de oliva para freír
