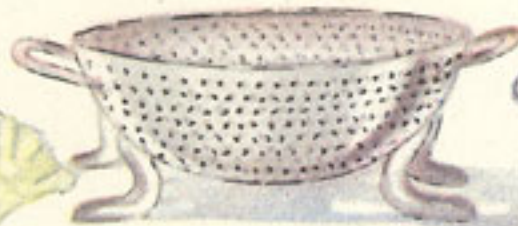




puchero agua



corte de la coliflor



escurridor



cazuela



almirez



ajos



perejil



pimiento rojo en polvo



agua



aceite



sartén



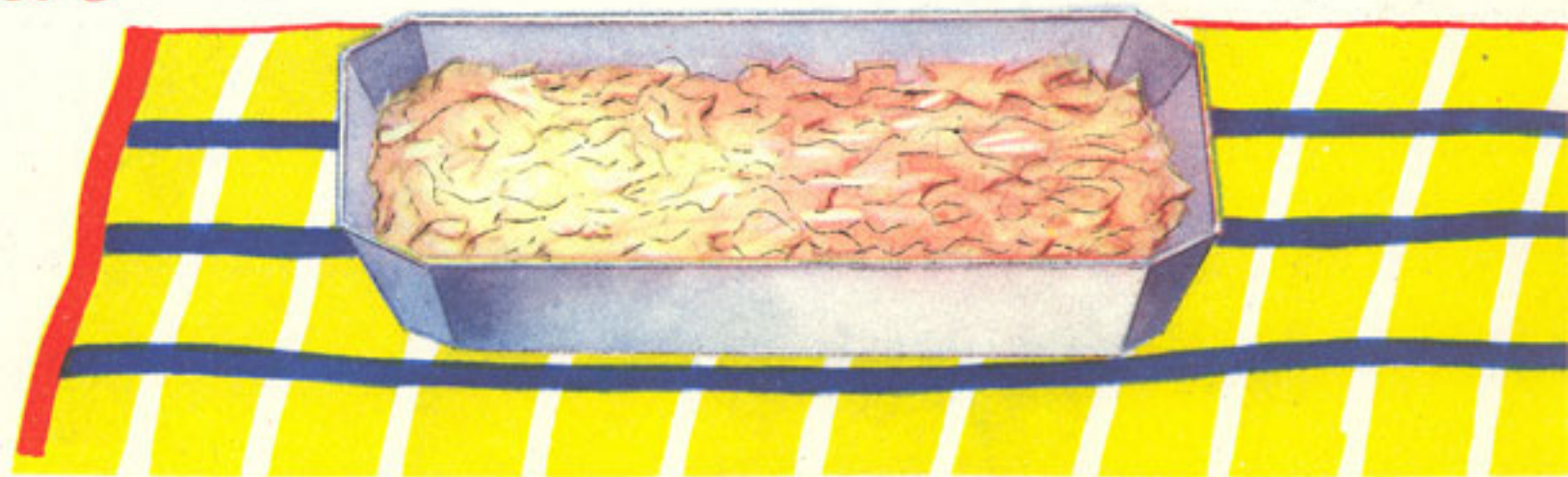
vinagre

Coliflor al ajo arriero

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



COLIFLOR AL AJO ARRIERO

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

PUCHERO. - AGUA. - COLIFLOR.— Pondremos al fuego en un puchero litro y medio de agua. Cuando rompa a hervir, le agregaremos una coliflor cortada en trocitos. Una vez cocida, la sacaremos a un escurridor y la pasaremos por agua fría. Seguidamente dispondremos los trozos en una cazuela.

ALMIREZ. - AJO. - PEREJIL.— En un almirez machacaremos 3 dientes de ajo, una ramita de perejil y una cucharadita rasa de pimienta roja en polvo. Le añadiremos medio vasito de agua, y después de bien mezclado todo, lo echaremos sobre los trozos de coliflor.

SARTEN. - ACEITE. - AJO.— En una sartén freiremos 2 cucharadas de aceite con 2 dientes de ajo. Luego verteremos el frito a la coliflor.

VINAGRE. - RECOCIDO.— Añadiremos también una cucharada de vinagre, y después de mezclar un poco, recoceremos la coliflor un ratito.

PRESENTACION.— Acto seguido, la serviremos en una fuente.