

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/coliflor-con-pi%C3%B1ones-y-beicon.html>

Coliflor con piñones y beicon

INGREDIENTES

1 coliflor
150 gr. de beicon, en trocitos
3 ajos picados
Un puñado de piñones
Una cucharadita de romero
Aceite de oliva abundante
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Separar la coliflor en ramitos y meterlos en agua hirviendo con sal, cosa de un cuarto de hora, hasta que estén al dente. Añadir al agua un chorro de vinagre para amortiguar un poco el olor que desprende la cocción.

Mientras se hace la coliflor, dorar el beicon en aceite abundante. Antes de que esté dorado, añadir los ajos y los piñones y dejar que todo se dore.

En el último momento, añadir el romero y dejar hacer un instante.

Escurrir la coliflor, colocarla en una fuente de servir, y volcar sobre ella el aceite con tropezones sobre, y a la mesa.