

Taboulé de coliflor



Elementos del invento:

- 500 gr de coliflor
- 1 cebolla
- 1 tomate
- zumo de limón
- aceite y sal
- hierbabuena

Elaboración de los elementos:

Rallamos la coliflor, bien con nuestro accesorio picador de la batidora, bien con un rallador de mano, bien con nuestra picadora Moulinex como es mi caso.

Sofreimos ligeramente la cebolla, unos cinco minutos. Añadimos la coliflor rallada y sofreimos otros cinco minutos.

Dejamos templar. Añadimos el tomate troceado muy menudamente y al que le habremos quitado la piel.

Preparamos una vinagreta con el zumo del limón, el aceite y la sal. Añadimos a nuestra taboulé y rematamos con la hierbabuena muy picadita. Refrigeramos para tomar fría o simplemente la comemos templada.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>