



Ingredientes para 4 personas:

1 coliflor

4 dientes de ajo

4 huevos M

tomate frito casero

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Lavamos la coliflor, secamos y troceamos los arbolitos. A continuación, podemos rallarla con ayuda de un rallador o con el accesorio picadora de nuestra batidora.

Pelamos los ajos, partimos en láminas y freímos en unos cuatro cucharadas de AOVE en una sartén, cuando comiencen a dorarse, añadimos la coliflor rallada y salteamos durante 3-5 minutos.

Preparamos los huevos fritos o a la plancha.

Repartimos en los platos la coliflor salteada, cubrimos de tomate frito y coronamos con el huevo frito o a la plancha.

[Con las zarpas en la masa](#)