

Coliflor al estilo "Buffalo Wings" en horno AirFry

COOKING
LOVERS TRMA



Consejo del chef

Sirve esta coliflor al estilo "Buffalo Wings" con salsa de yogur, palitos de apio, rabanitos y rúcula.

Raciones para 2

- 600 gr Coliflor
- 2 Cucharadas de avena
- 2 Cucharadas de almendra molida
- 6 Cucharadas de bebida vegetal
- 0.5 Cucharadita de cebolla en polvo
- 0.5 Cucharadita de ajo en polvo
- 0.5 Cucharadita de pimentón picante
- Sal
- Pimienta
- 4 Cucharadas salsa barbacoa

- 1 Cortamos la coliflor en arbolitos, la lavamos muy bien y reservamos.
- 2 Mezclamos el resto de ingredientes (excepto la harina de almendra y la salsa barbacoa).
- 3 Esta mezcla la dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos.
- 4 Pasado este tiempo mezclamos la salsa con la coliflor.
- 5 Rebozamos la coliflor aliñada con la harina de almendra de manera uniforme.
- 6 Pincelamos con salsa barbacoa.
- 7 Colocamos cuidadosamente en la bandeja FryMaster Box y seleccionamos la función AirFry. Horneamos a 180° entre 20-30 minutos (dependerá de lo dorada que la quieras).

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/coliflor-al-estilo-buffalo-wings-en-horno-airfry/>

COOKING
LOVERS 