

# Coliflor al estilo "Buffalo Wings" en horno

## AirFry

COOKING  
LOVERS



### Consejo del chef

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

## Raciones para 2

<b>600 gr</b>	Coliflor
<b>2</b>	Cucharadas de avena
<b>2</b>	Cucharadas de almendra molida
<b>6</b>	Cucharadas de bebida vegetal
<b>0.5</b>	Cucharadita de cebolla en polvo
<b>0.5</b>	Cucharadita de ajo en polvo
<b>0.5</b>	Cucharadita de pimentón picante
Sal	
Pimienta	
<b>4</b>	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 180º 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/>

