Coliflor al estilo "Buffalo Wings" en horno AirFry



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 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/