



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



COLIFLOR REBOZADA

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.

COLIFLOR REBOZADA

INGREDIENTES

- Una coliflor
- 2 l. de agua
- 400 ml. de aceite
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Ajo en polvo al gusto
- 2 tz. de harina
- 3 huevos



PREPARACIÓN

1. Cortar la coliflor en pedazos pequeños y ponerla a hervir con una cucharadita de sal, durante 10 minutos.
2. Batir tres huevos, agregar una pizca de sal y reservar.
3. En un envase colocar harina, sal, pimienta y ajo en polvo.
4. Pasar cada trozo de coliflor en la mezcla antes mencionada y embadunarla con el huevo batido.
6. En una sartén freír cada coliflor hasta que este bien dorada.
7. Retirar y colocarlas sobre papel absorbente.
8. Servir.

