

# Coliflor al curri con almendras



Hortalizas y verduras

Elaboración: **Fácil**

Personas: **2**

Tiempo: **15'**

## Ingredientes:

Coliflor 1 unidad pequeña

Aceite de oliva virgen

Almendras tostadas 1 puñado

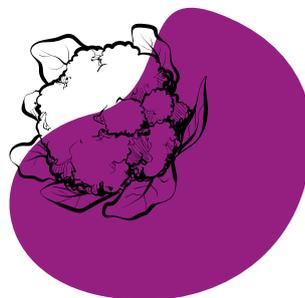
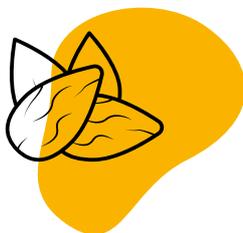
Curri

Alcaparras 1 cucharada

Sal (opcional)

## Elaboración:

1. Limpiar y cortar la coliflor en 2 trozos, más o menos del tamaño de un plato pequeño.
2. Recortar y retirar los troncos más gruesos de la base, procurando que quede entera.
3. Cocer 10 minutos al vapor (con una vaporera o con un cazo, colador y tapa).
4. Escurrir y colocar la coliflor en el plato.
5. Salarla y aliñarla con un aceite en el que habremos mezclado curri en polvo.
6. Esparcir por encima láminas de almendra tostada y unas alcaparras.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alcía.