

# Coliflor con manteca de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min  
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/coliflor-con-manteca-de-limon>

## Preparación

Limpiar el coliflor y ponerlo a hervir en agua con sal durante 20 minutos. Unos minutos antes del final de la cocción, derretir en una cazuela la mantequilla con el jugo de limón y la pimienta. Retirarlas del fuego y añadirle el huevo rallado y rociar el coliflor con esta salsa.

## Ingredientes

- 1 Coliflor
- 80 grs. Manteca
- 1 Limón
- 1 Huevo cocido
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Diabética, Todo el año, Económico, Frutas, Vegetales, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Guarniciones

