

ARBOLITOS DE COLIFLOR con crema de rúcula

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 coliflor
- Pimentón
- Nuez moscada
- Sal
- Aceite de oliva
- 1/2 pack Primeros Brotes Rúcula Florette
- 6 rabanitos
- 200ml de nata para cocinar
- Pimienta negra



Corta la coliflor en láminas gruesas formando arbolitos planos.



En un bol, **añade** pimentón, nuez moscada y sal. **Agrega** aceite de oliva y **mezcla** bien.



Dispón la coliflor sobre una bandeja con papel de horno, **pinta** con la mezcla anterior y **hornea** a 200°C durante 25 minutos aproximadamente.



Añade a un vaso batidor los primeros brotes de rúcula, rabanitos, nata para cocinar y pimienta. **Tritura** hasta lograr una crema homogénea.



Sirve los arbolitos de coliflor acompañados de la crema de rúcula.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Primeros Brotes
Rúcula Florette

