



COOKING PASSION SINCE 1877

Coliflor: 40 minutos a 85º



Para 4 personas

INGREDIENTES

1 coliflor
100 ml de leche
5 g (1 cucharadita) de sal
30 g de huevas de trucha
1 lima
50 ml de salsa barbacoa
100 ml de aceite de oliva virgen
1 bolsa de envasado al vacío

PREPARACIÓN:

¡Dale un nuevo sabor a la coliflor! Esta verdura, cuando solo se hace hervida, puede no ser la favorita de muchos, pero cuando se aplican las técnicas propias de una receta de cocina a baja temperatura la cosa puede cambiar radicalmente. Y es que con el horno casi cualquier plato toma aspectos y sabores diferentes. ¡Manos a la obra!

Lava la coliflor debajo del grifo. Con un cuchillo pequeño, retira el tallo y divide la coliflor en ramilletes.

Introdúcelos en una bolsa de envasado al vacío con la sal de mesa y la leche.

Envasa a nivel 3 de vacío y tiempo 3 de sellado.

Precalienta el horno con la configuración sous-vide (cocción al vacío) a 85°C, coloca la bolsa en la bandeja de metal perforada en el nivel 2 del horno y selecciona el temporizador en 40 minutos.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, retira la bandeja del horno. Ten cuidado de no quemarte. Abre la bolsa, cuela la coliflor y colócala en una fuente o plato.

Adereza con las huevas de trucha, la salsa barbacoa, el aceite de oliva y finaliza rallando la lima.

Nadie te podrá decir que el toque de salsa barbacoa, la leche y las huevas de trucha no le dan a la coliflor totalmente distinto al que has venido saboreando hasta hoy. ¡En la cocina solo hay que atreverse a mezclar sabores! Si quieres seguir al día de nuestras propuestas solo tienes que suscribirte al blog. ¡Buen provecho!