

Coliflor con salsa de huevos y anchoas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 30 '
- 4

- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si padece de hipertensión se recomienda evitar las anchoas de esta receta.

Modo express

1. Ponga los huevos a hervir. Trocee la coliflor y deseche los tallos más duros. Triture los ajos y las anchoas en un mortero. Pele y pique finamente los huevos cocidos.
2. Disponga la coliflor en la cubeta junto con el agua.
3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.

4. Escorra la coliflor y dispóngala en una fuente.
5. Meta el aceite y la picada de ajo y anchoas en la cubeta. Programe el menú Freír/Sofreír a 180° durante 10 minutos; espere 2 minutos y agregue el huevo y el vinagre de Jerez.
6. Saltee 1 minuto y vierta la salsa sobre la coliflor. Sirva inmediatamente.