

Alitas de coliflor picantes

Tiempo total de preparación: 50 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Porciones: 6

Ingredientes

1 coliflor

95 g de harina común

1 cucharadita de pimentón picante

2 cucharaditas de ajo en polvo

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

180 ml de leche o bebida de soja

70 g de salsa siracha

2 cucharadas aceite de oliva extra virgen

1 cucharada de miel

Menaje

Bandeja PerfectClean

Bol grande

Bol pequeño

Pincel

Preparación:

Precalentar el horno a 225°C.

En un bol grande, añada la harina, el pimentón, el ajo en polvo, la sal, la pimienta y la leche, y remueva hasta que estén bien mezclados.

Partir la cabeza de coliflor en ramilletes de unos 2,5 cm de ancho. Añada los ramilletes de coliflor a la masa, asegurándose de que cada pieza esté cubierta de manera uniforme. Colocar la coliflor recubierta en la bandeja del horno. Hornee durante 20 minutos.

Mientras tanto, en un bol pequeño, combine la salsa siracha, el aceite y la miel y revuelva hasta que se combinen uniformemente. Untar la coliflor con la mezcla de salsa picante y hornee durante otros 20 minutos.

Ajustes de cocción

Eletrdoméstico: Horno a vapor combinado

Modo: Aire caliente Plus

Temperatura: 225 ° C

Duración: 40 minutos

Nivel: 3

Pre calentamiento: Sí

Miele