

Migas de coliflor

Ingredients

- ½ coliflor
- 2 grans all
- 40 g pernil
- Pebre vermell
- Oli d'oliva verge extra
- Sal



Elaboració

1. Rentar la coliflor. Amb l'ajuda d'un ratllador de tall gran, ratllar per obtenir unes molles semblants a la dimensió del gra de cuscús. Reservar.
2. En una paella amb una mica oli d'oliva verge, torrar els grans d'all amb pell.
3. Afegir a la paella el pernil tallat petit.
4. Incorporar la coliflor i unes cullerades d'aigua. Deixar cuinar a foc fort fins que no resti aigua a la paella.
5. Posar a punt de sal i pebre vermell. Servir.