



COLIFLOR TIKKA MASALA

La fusión entre la coliflor y la salsa tikka masala, originaria de India, hacen un tándem perfecto en este plato vegetariano, delicioso y equilibrado.

INTOLERANCIAS



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

4 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR



EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• COLIFLOR MARINADA	1'	2'
• SALSA TIKKA MASALA	30''	1'
• ARROZ BASTAMI	30''	1'
• CILANTRO FRESCO		

EMPLATADO

Dispón el ARROZ BASMATI en el centro del plato. Sobre él coloca la COLIFLOR MARINADA y salsea con la SALSA TIKKA MASALA, termina espolvoreando con el CILANTRO FRESCO. Siempre puedes inspirarte en nuestra sugerencia de presentación.