

# Coliflor al estilo "Buffalo Wings" en horno AirFry

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Sirve esta coliflor al estilo "Buffalo Wings" con salsa de yogur, palitos de apio, rabanitos y rúcula.

## Raciones para 2

**600 gr** Coliflor

**2** Cucharadas de avena

**2** Cucharadas de almendra molida

**6** Cucharadas de bebida vegetal

**0.5** Cucharadita de cebolla en polvo

**0.5** Cucharadita de ajo en polvo

**0.5** Cucharadita de pimentón picante

Sal

Pimienta

**4** Cucharadas salsa barbacoa

- 1** Cortamos la coliflor en arbolitos, la lavamos muy bien y reservamos.
- 2** Mezclamos el resto de ingredientes (excepto la harina de almendra y la salsa barbacoa).
- 3** Esta mezcla la dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos.
- 4** Pasado este tiempo mezclamos la salsa con la coliflor.
- 5** Rebozamos la coliflor aliñada con la harina de almendra de manera uniforme.
- 6** Pincelamos con salsa barbacoa.
- 7** Colocamos cuidadosamente en la bandeja FryMaster Box y seleccionamos la función AirFry. Horneamos a 180° entre 20-30 minutos (dependerá de lo dorada que la quieras).

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/coliflor-al-estilo-buffalo-wings-en-horno-airfry/>

