



# Nuggets de coliflor

Receta de V-ZUG AG



Preparación	45 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

con gajos de patata y mayonesa de trufa

## Nuggets de coliflor

---

3 Huevos

60 g Harina blanca

2 Cuchara sopera Queso parmesano rallado

1 Cucharadita Sal

un poco Pimienta

100 g Pan rallado

1 coliflor grande (aprox. 800 g)

## Gajos de patata

---

800 g Patata para ensaladilla

3 Cuchara sopera Aceite de oliva

un poco Sal

un poco Pimienta

## Mayonesa de trufa

---

50 ml Leche

½ Cucharadita Mostaza

½ Cucharadita Sal

100 ml Aceite de girasol





- 1 Cuchara sopera Aceite de trufa
- 1 Cucharadita Trufa negra, picado
- 1 Cucharadita Zumo de limón

## Nuggets de coliflor

Mezcle los ingredientes hasta la pimienta (incluida) en un bol hasta obtener una pasta líquida. Ponga el pan rallado en un segundo bol.

Prepare la coliflor, cortada en ramilletes. Añada los ramilletes a la masa y mézclelos para que queden completamente cubiertos por la masa. Pase los ramilletes uno a uno por el pan rallado y colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

## Gajos de patata

Corte las patatas en rodajas y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Rocíelas con aceite de oliva y sazónelas con sal y pimienta.

## Hornear

Precalente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente con inyección de vapor.

Hornee las patatas en el estante inferior durante 10 minutos.

A continuación, hornee la coliflor en el estante superior con las patatas durante 20 minutos más.

## Mayonesa de trufa

Mezcle la leche, la mostaza y la sal en un bol. Mezcle el aceite de girasol y el aceite de trufa en un segundo recipiente y viértalo en la leche, removiendo constantemente, al principio gota a gota, luego en un hilo, hasta obtener una mayonesa espesa. Mezcle la trufa y condimente con el zumo de limón.

## Sazonar

Disponga los nuggets de coliflor y las rodajas de patata y sívalos con la mayonesa.

## Pasos de cocción

**Aire caliente con inyección de vapor (230 °C)**

**Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.**

**Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 10 Min.**

**Añada los otros ingredientes. Continúe horneando.**

**Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 20 Min.**





## Accesorios

---

2 moldes para tartas

