

# COLIFLOR con patatas

## Ingredientes:



1,5 kg de coliflor



2 patatas



Aceite de oliva



Sal

## Preparación:

- Limpie, pele y corte las patatas en trozos. Limpie la coliflor separando la flor del tallo.
- Eche el agua en la olla del AutoCook, coloque la pieza inferior del accesorio de cocción al vapor en la olla y eche ahí las patatas troceadas. Ponga la parte superior del accesorio y coloque ahí la coliflor. Eche sal y **cierre la tapa**.
- Seleccione el programa **Al Vapor** y la opción **Medio**. Si selecciona la opción de cocción exprés en el AutoCook Pro: bloquee la tapa con el botón giratorio y ajuste el tiempo a 10 minutos. Pulse el botón de **Inicio**.
- Cuando suene la señal, **abra la tapa**, sirva y aliñe con aceite de oliva y sal al gusto.

## Consejo de Bosch:

El tiempo de cocción puede variar según el gusto del punto de cocción.

## RACIONES: 6

Programa: Al vapor medio

Calorías por ración: 135 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 20 min.

AutoCook Pro - 10 min.

