

# Hash browns de coliflor

## Ingredientes

- ✓ 1 pza de coliflor
- ✓ 2 cucharaditas de aceite de oliva
- ✓ 1/3 tza de cebollín
- ✓ 3 dientes de ajo picado
- ✓ 1 cucharadita de albaca picada
- ✓ Sal y pimienta al gusto
- ✓ 2 huevos o claras



- Rallar toda la coliflor, poner  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y dejar reposar 20 minutos, poner en un trapo para escurrir el exceso de agua.
- Colocar en una bandeja larga o de galletas al revés, un papel encerado y hacer los cuadritos de hashbrown.
- Hornear a 400 F/200 C por aproximadamente 35-40 minutos