KIKKOMAN

Arroz de coliflor con curry y coco

Tiempo total **25 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **5 Mins.** Tiempo de cocción **30 Mins.** Tiempo de enfriamiento

INGREDIENTES

10 porciones

Para el arroz de coliflor:

1,5 kg	de coliflor cortada en ramilletes
20 g	de aceite de oliva
10 g	de dientes de ajo picados
10 g	de jengibre rallado
400 g	de leche de coco
80 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
80 ml	Kikkoman Salsa a base de Salsa de Soja y Aceite De Sésamo, Para Ensalada De Pescado Estilo Poke
15 g	de curry en polvo
10 g	de cúrcuma en polvo

Para adornar:

15 g	de hojas de cilantro
15 g	de hojas de albahaca tailandesa
5 g	de dientes de ajo, cortados en láminas finas y fritos hasta que estén crujientes

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pique los ramilletes de coliflor en un robot de cocina (cortador) hasta que parezcan granos de arroz.

Pasos 2

Caliente el aceite de oliva en una sartén grande o wok a fuego medio. Añada el ajo y el jengibre y sofríalos durante 1-2 minutos hasta que suelten su aroma.

Pasos 3

Añada el arroz de coliflor y remueva bien. Vierta la leche de coco, la Salsa de Soja Kikkoman y la Salsa para Poke Bowl Kikkoman. Sazone con el curry en polvo y la cúrcuma.

Pasos 4

Cocine durante unos 5 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que la coliflor esté blanda. Una vez cocida, retírela del fuego y déjela enfriar. Sirva frío en platos hondos, adornado con las hojas de las hierbas y las láminas de ajo crujiente.