

**INGREDIENTES:**

-1 coliflor

-3 patatas

-1L de agua

-aceite y sal (vinagre segun gustos)

**PREPARACION:**

Ponemos el litro de agua en el vaso y en el recipiente varoma añadimos las patatas peladas y cortadas en trozos medianos, ponemos tambien la coliflor en ramilletes, si es necesario usamos tambien la bandeja del varoma, tapamos el varoma y programamos 40 minutos VAROMA vel 2 con los 40 minutos lo que vamos a conseguir es una textura blandita, si la coliflor nos gusta mas crujiente pues ponemos ponerle 25 minutos e ir echando un vistazo.

Una vez terminado el tiempo ya esta lista para servir añiliandola con un poco de aceite sal y vinagre al gusto. y A COMEEEEER!