



VEGETALES FRESCOS  
hasta tu mesa

## Coliflor frita con alcaparras y tomate cherry

### Ingredientes:

- 2 Cucharadas de aceite de olivo
- 2 Cucharadas de **cebolla MR. LUCKY** picada finamente
- 1 Diente de **ajo MR. LUCKY** picado finamente
- 1 Coliflor MR. LUCKY cocida
- 2 Cucharadas de alcaparras
- ¼ Taza de aceitunas
- 2 Tazas de **tomates cherry MR. LUCK**



**GARANTÍA. 100%**  
Riego con Agua de  
Pozo Profundo

### Preparación:

1. Calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que cambie de color.
2. Incorpora el ajo, enseguida la coliflor, las alcaparras, fríe esto por tres minutos.
3. Añade los tomates, fríe por dos minutos más.
4. Sazona con sal y pimienta.



Todos los Productos MR. LUCKY son seguros:  
[www.mrlucky.com.mx](http://www.mrlucky.com.mx)

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio