

**Ingredientes**

• 1 coliflor grande

• 1 cebolla

• 3 huevos

• Aceite, sal y pimienta

• Queso rallado

**Preparación**

1. Cortar la coliflor en racimos. Colocar en una olla y cubrir con agua con sal. Cocinar a fuego fuerte hasta que empiece a hervir. Bajar a fuego medio y cocinar por 12 minutos.
2. Picar la cebolla en cubos pequeños y dorar en un sartén por 10 minutos.
3. Eliminar el exceso de agua de la coliflor y moler.
4. Precalentar el horno a 200ºC.
5. Batir las claras a nieve.
6. Juntar la coliflor molida, la cebolla dorada, las yemas, el queso rallado, sal y pimienta. Mezclar bien.
7. Agregar la mitad de las claras a nieve y mezclar suavemente con la coliflor. Luego agregar la otra mitad.
8. Verter en una fuente.
9. Hornear por 25 minutos.
10. Dejar enfriar 5 a 10 minutos antes de servir.

