**Tortilla de coliflor (Emshat)**

Ingredientes: 6 tortillas/ sartén mediana

* Harina de garbanzos-80g.
* Harina de arroz-80g.
* Agua helada (muy fría) 300g.(**280 -290g**)
* Coliflor blanqueada\*
* Sal (2% de las harinas)
* Perejil fresco picado-una cucharada
* Ajo ½ picado

Elaboración:

1. Echamos las harinas (garbanzos + arroz) en un bol (tamizadas, especialmente la harina de garbanzos) y poco a poco vamos mezclando con el agua fría hasta la formación de una masa que debe quedar ligeramente espesa. Añadimos una pizca de sal a esta masa.
2. A continuación echamos, el ajo y el perejil, estos ingredientes deben ir picados lo más finamente posible.
3. Dejamos esta mezcla en la nevera en reposo durante una hora.
4. A continuación añadimos los trozos de coliflor, mezclamos y dejamos en reposo otros 10 minutos.
5. Aceite de oliva en sartén, muy caliente, vamos añadiendo (cazo) o cucharadas de la masa, así, freímos las tortillas de de coliflor hasta que se **doren**. Reservamos dichas tortillas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
6. Coliflor blanqueada\*: Hervir agua con sal, (fuego nº 9), ponemos los trozos pequeños de coliflor, hervir durante 5 minutos. Escurrir y lavar con agua fría para parar la cocción y secar a posterior.

**2**Pasado este tiempo, calienta una olla con suficiente aceite y cuando esté bien caliente, ve añadiendo cucharadas de la masa. Fríe entonces las tortillas de camarón hasta que se doren. Reserva luego sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

**5**