

# Coliflor a la romesco

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Para el coliflor

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Queso Parmesano Rallado:** 30 g

**Paprika:** 1 cda

**Queso Parmesano:** 50 g

**Coliflor:** 1 Unidad

**Cúrcuma:** 1 cda

**Manteca:** 3 cdas.

**Perejil fresco:** 1 Puñado

**Sal marina y pimienta negra:** A gusto

### Para la salsa romesco

**Aceite De Oliva:** 300 MI

**Ají molido:** 1 cdita

**Cabeza de ajos asada:** 1/2 Unidad

**Pan del día anterior:** 100 Gramos

**Sal:** 1 cdita

**Tomates maduros asados:** 3 Unidades

**Avellanas tostadas y blanqueadas:** 80 Gramos

**Pimiento rojo asado:** 1 Unidad

**Papikra:** 1 cdita

**Pimienta Negra:** Cantidad necesaria

**Vinagre de jerez:** 50 MI

## Preparación de la Receta

- Untamos 1 cucharada de *manteca* sobre la superficie del **coliflor**
- Condimentamos con *cúrcuma*, *páprika*, llevamos a una placa para horno, cubrimos con papel aluminio y cocinamos en el horno a 180°C por 40 minutos.
- Transcurrido el tiempo, retiramos el papel aluminio, pintamos con la *manteca* restante el *coliflor*, espolvoreamos con parmesano rallado y volvemos al horno hasta *gratinar*.

### Para la salsa romesco

## fre&iacuteute

- Mos el pan en cubos y las avellanas, reservamos.
- Procesamos los morrones sin semillas, tomates sin cabito, la pulpa de los ajos asados, el pan y las avellanas con aceite de oliva y *vinagre* de jerez
- Mezclamos bien y condimentamos con *páprika*, sal, pimienta negra y *ají* molido.
- Servimos con el *coliflor* gratinado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coliflor-a-la-romesco>