# 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 Ml
**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 Ml

## 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&iacute

- 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**