

Coliflor al Horno por Soledad Nardelli

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ají molido: 2 cdas

Dientes de ajo: 3 Unidades

Mix de pimentas: c/n

Orégano seco: 2 cdas

Romero: 1 cda

Salvia: 5 hojas

Comino molido: 2 cdas

Lavanda: 2 Varas

Mostaza a la antigua: 2 cdas

Pimentón dulce: 2 cdas

Sal entrefina:

Tomillo: 1 cda

Preparación de la Receta

- En mortero machacar *ajo*, sal entrefina, pimentas y agregar *mostaza a la antigua*, *pimentón dulce*, *ají molido*, *orégano seco*, *comino molido*, *romero*, *tomillo*, salvia, lavanda y mezclar.
- Añadir aceite de olivo e integrar la preparación.
- Con las manos *condimentar* el **coliflor** entero y libre de hojas con toda el condimento por toda la superficie, envolver en papel *manteca* y llevar a horno a 180° C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coliflor-al-horno-por-soledad-nardelli>