Coliflor al Horno por Soledad Nardelli



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ají molido: 2 cdas
Dientes de ajo: 3 Unidades
Mix de pimientas: 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, pimientas 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