

Coliflor Asado

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Cilantro: c/n

Dientes de ajo: 3 Unidades

Ketchup: 125 Gramos

Merken: 2 cdas

Sal: c/n

Chile: 1 unidad

Coliflor: 1 unidad

Tomates: 3 Unidades

Lima para su jugo: 3 Unidades

Paprika: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Procesar con mixer *ajo, chile, ketchup, merken, páprika, jugo* de lima y un chorro de aceite de oliva.
- Cortar tomates en octavos y llevar a una placa para horno.
- Colocar encima una **coliflor** entera y *condimentar* con la mezcla procesada.
- Llevar a horno a 180°C tapado con aluminio por 25 minutos.
- Destapar y cocinar por 10 minutos mas hasta *dorar*.
- Terminar con *cilantro* picado y aceite de oliva.

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