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