elGourmet

Coliflor Horneado

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Pan de masa madre: 250 Gramos
Piñones: 30 Gramos
Ralladura de limón: c/n
Semillas De Coriandro: 2 cdts
Coliflor: 1 unidad
Mantequilla: 100 Gramos
Perejil picado: 2 cdas
Queso Parmesano: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Rallar el pan del día anterior con la parte gruesa del rallador.
- Agregar *perejil* picado, piñones, *ajo* fileteado, semillas de coriandro machacadas, ralladura de un *limón*, queso parmesano rallado y mezclar.
- Hacer un corte en cruz en el tallo de la **coliflor** y *condimentar* con sal.
- Colocar en una asadera circular de un tamaño similar a la *coliflor* con un poco de agua en la base.
- Agregar *mantequilla* pomada por encima y por último la mezcla de pan rallado especiado con unos cubos de *mantequilla* por arriba.
- Llevar a horno moderado por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coliflor-horneado