

Coliflores Rostizadas con Dip de Jalapeño y Chimichurri

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Coliflor: 1 unidad

Chimichurri de hierbas mexicanas

Aceite De Oliva: c

Chile de árbol seco: c/n Cilantro: 1 Manojo

Epazote silvestre: 1/2 Manojo **Pepita de calabaza**: 50 Gramos

Perejil: 1 Manojo Sal: c/n

Dip de jalapeño

Cebolla: 1/4 unidad Crema acida: 100 miliitros

Jalapeño: 1 unidad Ajo: 1/4 Diente

Pimienta negra molida: 1 Pizca Queso Crema: 200 Gramos

Sal: c/n

Totopo

Limón eureka: 1 unidad

Polvo de chiles tostados (mulato y guajillo): c/n Sal de limón: c/n

Tortilla de maíz: 6 Unidades

Preparación de la Receta

• Untar la *coliflor* con aceite de oliva, rociar con sal y colocar en una charola para horno, hornear a 180° C durante 30 minutos o hasta que este suave y muy bien rostizada.

Chimichurri de hierbas mexicanas

- Picar las hojas de perejil, epazote y cilantro.
- Reservar.
- Mezclar en un tazón la *pepita* de *calabaza* previamente tostada, las hierbas picadas, el aceite de oliva, las hojuelas de *chile* de árbol, sal y pimienta.
- Dejar reposar.

Dip de chile jalapeño

- Mezclar con un batidor la crema ácida y el queso crema.
- Cortar en julianas los chiles retirando todas las semillas y agregar a la crema.
- Añadir cebolla picada, ajo picado, sal y pimienta.
- Incorporar hasta obtener una textura tersa y reservar.

Totopo

- Cortar la tortilla y freír en aceite vegetal A 180° C escurrir el exceso de grasa.
- En un tazón colocar la sal de *limón* y el polvo de chiles, agregar a los totopos y mover hasta cubrirlos.
- Reservar
- Ya rostizada la coliflor cortar en floretes y sazonar con el chimichurri, sal, pimienta, y el jugo de un limón eureka
- Servir acompañada de totopos y dip de jalapeño.

Consulta la receta original en

https://elgourmet.com/recetas/coliflores-rostizadas-con-dip-de-jalapeno-y-chimichurri