

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

Epazote silvestre: 1/2 Manojó

Perejil: 1 Manojó

Cilantro: 1 Manojó

Pepita de calabaza: 50 Gramos

Sal: c/n

Dip de jalapeño

Cebolla: 1/4 unidad

Jalapeño: 1 unidad

Pimienta negra molida: 1 Pizca

Sal: c/n

Crema acida: 100 mililitros

Ajo: 1/4 Diente

Queso Crema: 200 Gramos

Totopo

Limón eureka: 1 unidad

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

Tortilla de maíz: 6 Unidades

Sal de limón: c/n

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>