

# Ensalada de coliflor al horno



## Ingredientes

**Pimienta:** A gusto

**Aceite de oliva virgen:** 50cm<sup>3</sup>

**Cebolla roja:** 25 g

**Pasas:** 20 g

**Almendras Tostadas:** 20 g

**Sal:** A gusto

**Azafrán:** 5 grs.

**Coliflor:** 750 g

**Perejil:** 20 g

**Vinagre de vino:** 20 cm<sup>3</sup>

## Preparación de la Receta

- Dejar las pasas en remojo para que se rehidraten.
- Rallar las almendras.
- Cortar la **coliflor** en trozos y colocarlo en una bandeja de horno.
- *Sazonar* a gusto con sal y pimienta.
- Rociar con aceite de oliva virgen y hornear a 180°C, durante aproximadamente 20 minutos.
- Preparar la vinagreta con la *cebolla* picada, el *perejil*, las pasas remojadas, el aceite, el *vinagre* y el *azafrán* (disuelto en un poquito de agua caliente).
- Regar la *coliflor* con la vinagreta, esparcir abundantes almendras ralladas por encima y servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-coliflor-al-horno>