Horneado De Coliflor



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite de oliva: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Coliflor: 1 unidad

Salsa

Cilantro: 1 Puñado
Pimienta:
Ralladura y Jugo De Limón: a gusto
Ralladura de limón: a gusto
Yogur Natural: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Acomodar en una olla profunda con abundante agua **coliflor** entera con la base para arriba y cocinar 10 minutos.
- Previamente hacer una incisión profunda en forma de cruz en la base.
- Retirar la *coliflor* del agua y descartar el líquido.
- Acomodar en la misma olla a modo de pirotìn papel *manteca* y volver la *coliflor* a la olla pero esta vez con la base para abajo.
- Agregar bastante aceite de oliva por encima, sal y llevar a horno a 200 ª C hasta *dorar* bien (30 minutos)
- Servir el *coliflor* dorado y acompañarlo con la salsa.

Salsa

- En un bowl mezclar *yogur* natural, *cilantro* picado, ralladura de lima, ralladura y *jugo* de *limòn* y pimienta.

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