

# 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 pirotin 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 ° 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 *limón* y pimienta.