

Coliflor al horno



Nombre de la receta

Coliflor al horno

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Coliflor con especias al horno.

Ingredientes

- 1 coliflor
- 1 diente de ajo grande
- 50 mililitro de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1/2 cucharaditas de comino
- 1/2 cucharaditas de pimentón picante
- 1 cucharadita de orégano
- 0.25 cucharaditas de pimienta negra molida

- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar cortamos la coliflor en ramilletes y la lavamos y escurrimos bien.



2 En un bol bastante grande echamos el aceite, el ajo picado fino, las especias y la sal. Mezclamos bien.



3 Incorporamos los ramilletes de coliflor y removemos bien para que se impregne todo por igual.



4 A continuación en una fuente adecuada para horno colocamos los ramilletes de coliflor separados. Si queremos podemos poner papel de horno bajo la coliflor.



5 Introducimos en el horno previamente precalentado a 180 grados durante unos 25 minutos aproximadamente. Cuando esté dorada, sacamos nuestra coliflor y ya tenemos lista coliflor cocinada de una manera distinta.



Observaciones o consejos

Se puede comer como plato entrante o como una rica guarnición junto a carnes y pescados. Las especias son a gusto de cada cual. Le está muy bien también el curry.

Autor

Matilde Linares