

## PLATO DE FONDO

# COLIFLOR GRILLADA CON AJO ASADO Y ACEITE TRUFADO



### Ingredientes:

- 1 coliflor
- Aceite de oliva
- 2 ajos
- Romero fresco
- Ají de color o paprika
- Sal de mar
- Pimienta limón
- Los aliños que quieras
- Mantequilla
- Cilantro
- Albahaca
- Flores de colores

### Preparación

- Cortar 1 coliflor en laminas gruesas. Extender en la lata del horno previamente aceitada con aceite de oliva. Cortar una “tapa “a 2 ajos y ponerlos también en la placa.
- Espolvorear todo con romero fresco de + ají de color o paprika + sal de mar + pimienta limón + aceite de oliva + los aliños que quieras.
- Llevar al horno a 240 grados (con grill) hasta que las verduras se doren. Si la coliflor se dora y sientes que los ajos no están blandos, puedes sacar la bandeja y envuelve solo los ajos en papel aluminio y los llevas nuevamente al horno hasta que estén suaves.



- Apenas sacas todo del horno, poner 1 cubito pequeño de mantequilla sobre los ajos para que se derritan con el calor.
- Cuando se haya derretido, aplasta los ajos con la mano y lo esparces sobre las coliflores grilladas.
- Agrega cilantro + albahaca picados (el ciboulette le queda buenazo también) y decora con flores de colores y al momento de servir, agregar un chorrito de aceite de trufas (ojo que es fuerte).
- ¡¡Sirve tibio o a temperatura ambiente!!

