



Consejo del chef

Puedes espolvorear un poco de azúcar glas por encima de las Pavlovas antes de servir las.

Raciones para 1

1
coliflor pequeña
150 g
mantequilla

Sal

Curry

Ajo

Tortilla de maíz

Lechuga

Salsa de yogur

- 1 Para pintar la Coliflor, prepara en un bol la mantequilla aromatizada al curry. Para eso, derrite la mantequilla y mézclala con una cucharadita de curry, medio diente de ajo picado y sal.
- 2 Limpia bien una Coliflor pequeña y úntala completamente con la mezcla de mantequilla.
- 3 Hornea la Coliflor entera durante 40 minutos a 180 grados.
- 4 Cuando la Coliflor esté totalmente dorada, sácala del horno y córtala en arbolitos.
- 5 Prepara unas tortillas de maíz para los tacos y sirve la Coliflor encima con un poco de salsa de yogur mezclada con guacamole y unas hojas de col lombarda. Y ya tendrás tus Tacos de Coliflor listos para disfrutar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tacos-de-coliflor/>

