



Consejo del chef

Servir acompañada de mayonesa y decorada con perejil y cilantro picados, y sésamo negro por encima.

Raciones para 2

1 Coliflor

Aceite de oliva virgen extra

1/2 Cucharadita curry en polvo

1 Lima

Sal y pimienta

Mayonesa

Perejil fresco

Cilantro fresco

Sésamo

1

En un bol, preparar una mezcla con el aceite, el curry, zumo de lima, sal y pimienta.

2

Cortar la coliflor en filetes y untar con la mezcla de curry. Cocinar al grill a 200 °C durante 5 minutos y emplatar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/coliflor-grill-mayonesa/>

COOKING
LOVERS 