



## 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** 