



COLIFLOR BIO CON CÚRCUMA

Ingredientes

1 coliflor bio Actiture

4 cucharaditas de cúrcuma molida

1 cucharada de romero

1 pizca de sal marina

Pimienta

4 cucharadas de aceite de oliva

2 dientes de ajo

Perejil o hinojo (opcional)

Preparación

1. Cortamos la coliflor bio Actiture en floretes y la ponemos a hervir durante 3 minutos en una olla con agua y sal. Escurrimos bien y reservamos.
2. En un bol mezclamos el aceite, los dientes de ajo fileteados, el romero y la cúrcuma.
3. En una fuente apta para horno vertemos la mezcla del aceite y añadimos los floretes de coliflor. Salpimentamos y mezclamos bien para que se integren todos los ingredientes.
4. Calentamos el horno a 180° y ponemos la fuente con la coliflor y las especias durante 15 minutos. Por último, ponemos a gratinar 2 o 3 minutos más para que se tuesten un poquito.
5. Para servir, podemos decorarla con perejil o hinojo y conseguiremos una comida completa, deliciosa y muy saludable.