



# Coliflor

Receta de V-ZUG AG



Preparación	25 Min.
Tiempo de cocción	40 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

asada entera con Muhammara

## Verduras

---

2 Coliflor (aprox. 600 g)

2 Pimientos rojos

## Muhammara

---

1 Diente de ajo

75 g Nueces

3 Cuchara sopera Aceite de oliva

1½ Cucharadita Harissa

1 Pizca Comino en polvo

un poco Sal

un poco Zumo de limón

## Sazonar

---

2 Cuchara sopera Semillas de granada

## Verduras

---

Precaliente la cámara de cocción a 220 °C con aire caliente.

Lave la coliflor, retire las hojas verdes y colóquela de una sola pieza en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.





Lave, corte en cuartos y quite el corazón a los pimientos. Colóquelos con el lado cortado hacia abajo junto a la coliflor en la bandeja de horno.

Hornee en el estante central durante 20 minutos.

Saque los pimientos de la cámara de cocción.

Encienda el vapor, reduzca el fuego a 170 °C y termine de asar la coliflor durante 20 minutos.

## Muhammara

---

Pele con cuidado la piel de los pimientos. Haga un puré fino de los pimientos con los ingredientes hasta el comino (incluido). Sazone con sal y zumo de limón.

## Sazonar

---

Coloque la coliflor en una bandeja. Extienda la muhammara sobre la coliflor y espolvoréela con los granos de granada.

## Pasos de cocción

---

**Aire caliente (230 °C)**

**Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.**

**Aire caliente 230 °C durante 20 Min.**

**Acción**

**Aire caliente con inyección de vapor 170 °C durante 20 Min.**

## Accesorios

---

Bandeja

Batidora de mano

