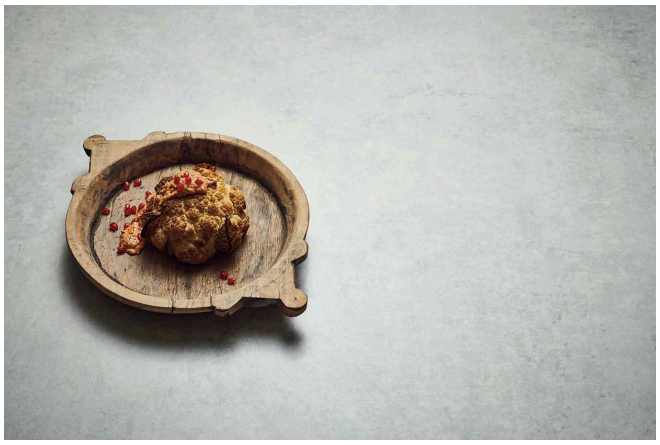
Coliflor

Receta de V-ZUG AG



asada entera con Muhammara

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

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

Información complementaria

Creado el	08.08.2025