Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Coliflor al horno con salsa de tahini

20min 2 raciones

Ingredientes

- Coliflor
- Queso de untar light
- Pimentón
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una cucharada de tahini
- Sal

Elaboración

1. Corta la coliflor en arbolitos
2. Mezcla el queso de untar light, el pimentón, un chorrito de aceite de oliva y una cucharada de tahini
3. Mezcla todo muy bien
4. Pincela la coliflor con la salsa
5. Lleva la coliflor al horno durante 20 minutos a 180 °C
6. Dale un último toque de grill para conseguir un punto crujiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Dietista-nutricionista | Julia Gallego
cooknest.app/@nutricion-juliaga · Instagram @nutricion.juliaga