



Coliflor con alioli de ajonjolí.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora

Tiempo total: 1 hora 10 minutos

Porciones: N/A

Hay muchas versiones de aderezos para comer con verduras rostizadas. La coliflor se ha vuelto muy famosa últimamente debido a todos los restaurantes que la incluyen en su menú como entrada espectacular.

Se ha replicado desde entonces en muchos hogares y la verdad han salido recetas deliciosas. Yo aquí mismo tengo otras dos versiones de salsas para comer con la coliflor.

Sin embargo, esta es mi super consentida por el toque de ajonjolí que tiene, bueno... en realidad porque todos los ingredientes del alioli juntos me encantan.

Les estoy ofreciendo una versión muy sencilla donde no se tiene que preparar la mayonesa para el alioli, usando el aderezo de mayonesa o la mayonesa normal nos ahorramos un paso y les aseguro que tiene mucho mejor sabor. Ojalá la disfruten.

Ingredientes:

- 1 Coliflor entera, mediana a grande.
- Aceite de ajonjolí tostado.
- Sal fina.

Ingredientes alioli de ajonjolí:

- 1 Taza de aderezo de mayonesa (Miracle Whip) o de mayonesa normal si no se tiene.
- ½ cucharadita de mostaza Dijon (o mostaza normal).
- 1 Cucharada de Tahini (pasta de ajonjolí natural).
- 1 cucharadita de azúcar morena (agregar solo si se usa mayonesa normal en lugar del aderezo de mayonesa, si al probar se siente que le falta dulce entonces se agrega).
- 1 ½ limón grande (o al gusto, puede ser solo 1 o hasta 2).
- 1 cucharadita de miel de maple (o natural).
- ½ cucharadita de sal.
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida.
- ½ Cucharada de aceite infusionado de ajo (o bien 1 ajo grande molido).



Coliflor con alioli de ajonjolí.

Procedimiento:

Empezar por limpiar bien la coliflor y rociarla con el aceite de ajonjolí tostado a cubrir (sin exagerar) y sazonar con un poco de sal por toda la superficie.

Después envolverla completa en papel aluminio grueso y meter a hornear sobre una charola de galletas, a 250°C en modo convección hasta que esté cocida. Hay que revisarla a los 45 minutos para ver como va. Tiene que quedar muy suavcita pero sin desbaratarse.

También se puede hacer en horno normal sin convección solo que el tiempo tal vez sea un poco más largo y en freidora de aire.

Por otro lado, mezclar en un recipiente hondo todos los ingredientes del alioli. La ventaja de esta receta es que nos estamos evitando hacer la mayonesa al usar el aderezo de mayonesa (o la mayonesa) ya hecho. Y le da un mucho mejor sabor.

Cuando la coliflor está lista, se retira el aluminio y se deja enfriar un poco. Se puede partir y bañar con el alioli o bien dejarla entera y que cada quien vaya tomando floretes y los bañe con el alioli en su plato.

¡BUEN PROVECHO!



BY

KATIA

VIDAL