



Romanesco al horno

El **Romanesco al horno** nos permite disfrutar de esta verdura con múltiples aderezos, en forma de ensalada o como guarnición de otros platos. Es además

ideal para quienes disfrutan de las verduras tostadas pero conservando una textura crujiente. Hay personas a las que no les gusta comer ciertos vegetales porque hervidos o hechos al vapor están demasiado blandos o pálidos, con el Romanesco al horno conseguimos cambiar la apariencia del plato.

En esta ocasión hemos acompañado el **Romanesco al horno** con unas espinacas frescas y queso de cabra, una combinación que nunca falla para los amantes de este queso. Después unas especias al gusto (para nosotros algo picantes) y un buen aceite de oliva virgen extra, y a saborear un entrante ligero, sabroso y nutritivo.

Ingredientes (4 comensales)

1 Romanesco, 2 rodajas de queso rulo de cabra, 1 manojo de espinacas frescas, 2 ajos tiernos, 4 c/s de maíz dulce, shichimi (o las especias que prefieras), aceite de oliva virgen extra y sal.

Elaboración

Corta las flores del Romanesco, lávalas y escúrrelas bien. Lava y seca también las espinacas y pela los ajos tiernos, pícalos y reserva.

Pon en una bandeja de horno el Romanesco, sálalo al gusto y riégalo con un poco de aceite de oliva. Introduce la bandeja en el horno precalentado (con el ventilador o arriba y abajo) a 180° C y déjalo hasta que el Romanesco se dore, dale vueltas de vez en cuando para que se tueste de forma homogénea.

Añade entonces los ajos tiernos y cubre la bandeja con papel de aluminio o papel vegetal y hornea hasta que el Romanesco tenga la textura deseada. Cuando esté listo, retíralo del horno. Pon en una fuente o plato que no sea llano las hojas de espinaca y sobre ellas sirve el Romanesco, reparte el maíz dulce y el queso de cabra troceado. Vuelve a introducir en el horno para que el queso se funda.

Sirve el **Romanesco al horno** espolvoreando las especias y regando con un hilo de aceite de oliva.

Con*sumo Cuidado.

c/Madre Riquelme, 1. 18002 Granada