

## TOSTADAS DE COLIFLOR DE INA GARTEN

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

8 tostadas



### Ingredientes

- 1 coliflor de cabeza pequeña (2 libras)
- 3 cucharadas aceite de oliva
- 1/4 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado
- Sal y pimienta negra
- 12 onzas de queso mascarpone, a temperatura ambiente
- 6 onzas (170 gr.) de queso gruyère, rallado
- 4 onzas (115 gr.) de prosciutto, en juliana
- 1/4 cucharadita de nuez moscada molida
- 8 rebanadas grandes de pan rústico
- Paprika en polvo
- Queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de cebollín picado

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 F ( 200 C), cubrir un molde para hornear grande con papel para hornear.
2. Voltea la coliflor boca abajo sobre una tabla de cortar, corta y desecha la mayoría de los tallos, pero no todos, luego corta los floretes en racimos pequeños de 1/2 pulgada.
3. Coloca los floretes en la bandeja, agrega el aceite de oliva, las hojuelas de pimiento rojo, 1 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta negra, mezclarlo bien y extenderlos en una sola capa.
4. Cocinar durante 25 a 30 minutos, revolviendo dos o tres veces, hasta que los floretes estén tiernos y dorados. Dejar enfriar durante 10 minutos.
5. Dejar el horno encendido a la máxima temperatura (Grill o 275 C) y colocar una rejilla a 6 pulgadas por debajo del fuego.

6. En un recipiente grande, agrega la coliflor, el mascarpone, revolviendo para cubrir los floretes de manera uniforme.
7. Añade el Gruyère, el prosciutto, la nuez moscada,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y  $\frac{1}{2}$  cucharadita de pimienta negra.
8. Tostar el pan en una tostadora hasta que esté ligeramente dorado y colócalo en una sola capa en una bandeja forrada con papel de aluminio, añade la mezcla de coliflor sobre cada tostada y espolvorear con paprika, hornear las tostadas durante 2 a 4 minutos, hasta que estén doradas y burbujeantes.
9. Sacarlas y servir las en platos y espolvorear con queso parmesano y cebollino  
Servir caliente, a disfrutar y ser feliz!

**Notas:**

\*Puedes preparar estas tostadas como aperitivos, solamente los sirve en pan francés cortado en rodajas pequeñas.