



## ENSALADA DE COLIFLOR CON CANÓNIGOS

### Ingredientes

- 1 coliflor
- un puñado de canónigos
- 2 zanahorias
- queso de cabra
- vinagre de manzana
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina

### Preparación

1º. Cortamos la coliflor en floretes y pelamos y troceamos en bastones las zanahorias. Mezclamos bien con el aceite de oliva y una buena pizca de sal y pimienta.

2º. Precaentamos el horno a 195º. Forramos una bandeja con papel de horno, disponemos en ella la coliflor y la zanahoria y asamos unos 35/40 minutos, mezclando un par de veces para que tomen color por todas partes. Apagamos el horno y reservamos.

3º. En una fuente para ensalada colocamos los canónigos, la coliflor gratinada, los bastones de zanahoria y el queso de cabra cortado en dados.

4º. Aliñamos la ensalada con aceite de oliva, vinagre de manzana y sal...¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan saludable y deliciosa que podrá acompañar cualquier plato en tu mesa.

(FUENTE [HTTPS://ACTITURE.BIO](https://actiture.bio))