

## CHIPS DE COLIFLOR CON CÚRCUMA

### Ingredientes

#### PARA 4 PERSONAS

- 1 coliflor
- 1 cucharadita de jengibre
- 1 cucharada de cúrcuma
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de sésamo negro
- 1 cucharadita de sal marina
- 2 cucharadas de parmesano rallado
- 30 ml AOVE

### Preparación

- 1°. Separa la coliflor en tallos, lávalos y escúrrelos.
- 2°. Corta cada tallo en rodajitas lo más finas que puedas.
- 3°. Unta la bandeja de horno con AOVE y ponlas rodajitas extendidas sobre ella.
- 4°. En un cuenco, mezcla el AOVE con todas las especias y con una brocha, impregna cada rodaja de coliflor por ambos lados con esa mezcla.
- 5°. Espolvorea el parmesano rallado por encima.
- 6°. Hornea a 200° durante 8 minutos por cada lado.

[HTTPS://WWW.TICTACYUMMY.COM/](https://www.tictacyummy.com/)