



Parmesan Roasted Cauliflower

Ingredients:

- 1 head of cauliflower
- $\frac{1}{2}$ cup or 40g parmesan cheese
- 2 tablespoons butter, melted
- 2 cloves of garlic, minced
- Salt and black pepper, to taste

Directions:

1. Peel away the outer leaves of the cauliflower and dice into 1-1.5" chunks
2. Combine with 2 tbsp melted butter, 2 minced cloves of garlic and a hefty pinch of salt and pepper. Sprinkle over grated parmesan.
3. Pop in the oven at 200 C/ 390 F for 20-30 minutes or until golden brown and fork tender. If it starts to blacken too quickly, reduce the temperature.
4. Use a spatula to scrape off the cauliflower, collecting at those crispy bits stuck in between.





Coliflor asada a la parmesana

Ingredientes:

- 1 cabeza de coliflor
- $\frac{1}{2}$ taza o 40 g de queso parmesano
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta negra al gusto.

Instrucciones:

1. Pele las hojas exteriores de la coliflor y córtela en trozos de 1 a 1,5 pulgadas.
2. Mezclar con 2 cucharadas de mantequilla derretida, 2 dientes de ajo picados y una pizca generosa de sal y pimienta. Espolvorear con parmesano rallado.
3. Hornee a 200 °C/390 °F durante 20-30 minutos o hasta que esté dorado y tierno al pincharlo con un tenedor. Si empieza a ennegrecerse demasiado rápido, reduzca la temperatura.
4. Utilice una espátula para raspar la coliflor, recogiendo los trozos crujientes que quedaron atrapados en el medio.

