

Coliflor con Garbanzo al Horno

Sirve a cuatro

- 1 cabeza de coliflor – separado en pedazos
- 1 lata de garbanzos de 15 onzas (425 gramos) – colados y lavados
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de curry
- Cilantro o perejil picado (opcional)

Prenda su horno a 450° F (220° C).

Ponga el coliflor y los garbanzos en un bol.

Mezcle el aceite con la sal y el polvo de curry en otro recipiente.

Agregue el aceite preparado a el coliflor y mezcle para cubrir bien.

Esparza el coliflor en una asadera sin amontonarlo para que no traspire.

Meta al horno por unos 20 a 25 minutos hasta que el coliflor este levemente dorado y cocido. Retire del horno y agregue cilantro o perejil picado si los esta usando.

Sirva y disfrute.