



Shawarma de coliflor, granada, tahini y piñones

Una explosión de texturas y sabores que te transporta a los mercados de Oriente Medio. Perfecto para quienes buscan una opción vegetariana llena de personalidad, este plato es una celebración de ingredientes simples que se transforman en algo extraordinario. ¡Prepárate para sorprender a tu paladar y a tus invitados con esta delicia gourmet!

INGREDIENTES

- Para la coliflor**
- * 1 coliflor entera
- Para la mantequilla condimentada**
- * 40 g de mantequilla sin sal
- * 1 limón, exprimido
- * 1 diente de ajo picado
- * 1½ cucharada de cilantro, finamente picado
- * 1 cucharada de canela
- * 1 cucharada de sumac (condimento de sabor ácido similar al limón)
- * ½ cucharadita de pimienta
- * Pizca de nuez moscada
- * Pizca de cardamomo molido
- Para el Tahini**
- * 80 g de tahini crudo
- * 25 ml de jugo de limón recién exprimido
- * 1-2 dientes de ajo machacados o finamente picados
- * ½ cucharada de sal de Maldon (puede ser otra sal, la de Maldon le da un toque crocante)
- Para la guarnición**
- * 2 cucharadas de semillas de granada
- * 1 cucharada de melaza de granada (diluida con agua)
- * 1½ cucharada de piñones tostados
- * 1 cucharadita de pétalos de rosa secos (decorativos, pero se comen)
- * 1½ cucharada de perejil, finamente picado

TIEMPO DE PREPARACIÓN

1 Hora

TIEMPO DE COCCIÓN

30 minutos

PERSONAS

2 a 4 personas

TIPO DE COCCIÓN

Indirecta 200°C

ACCESORIOS

Deflector
Piedra de Pizza

METODO OVO

1 Prepara tu coliflor

Recorta las hojas exteriores de la coliflor, pero no temas dejar algunas: tienen un sabor excelente y se suman a la estética del plato cuando se cocinan en el OVO.

2 Prepara tu tahini

Batir todos los ingredientes en un bol grande y añadir poco a poco agua helada. Al principio, el tahini formará una pasta grumosa, pero seguir añadiendo agua y batiendo hasta que poco a poco se convierta en una salsa suave y sedosa de la consistencia que prefieras. Reservar para más tarde.

3 Prepara la mantequilla con especias

Prepara la mantequilla con especias para shawarma mezclando la mantequilla ablandada, el ajo picado, el jugo de limón y la mezcla de especias para shawarma en una licuadora. Incorpora el cilantro picado. Reserva.

4 Baña tu coliflor

Unta generosamente la coliflor con mantequilla para shawarma por todas partes. Intenta que penetre y no quede sólo superficialmente de manera de alcanzar las secciones internas. Reserva un poco de mantequilla para pincelarla más adelante.

5 Configura tu OVO

Carga y enciende tu OVO kamado y llévelo a 200°C, con deflector.

Pon la coliflor en una sartén de hierro fundido o de acero inoxidable y cocínala durante 30 minutos, rociándola regularmente con la mantequilla restante y dándole vuelta de vez en cuando, hasta que se caramelize por todos lados. Debe quedar ligeramente carbonizada, no con una costra quemada y agria.

6 Para servir

Retira la coliflor del fuego y colócala en un plato. Vierte la salsa de tahini y la melaza de granada por encima y termina el plato espolvoreando los pétalos de rosa, los piñones y el perejil picado por encima. Un chorrito de aceite de oliva opcional le da un bonito acabado brillante.



OUTDOOR
VERSATILE
OPTION