



CREMA DE COLIFLOR

Ingredientes:

- 2 tazas de coliflor en trozos pequeños
- ½ cucharadita de sal
- 1 litro de agua
- ¼ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 lata de media crema
- 2 tazas de agua
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 3 ramas de perejil
- Crotones para acompañar

Procedimiento:

1. Cuece la coliflor en agua con sal hasta que esté suave. Escurre y licúala con la cebolla, el ajo, la crema, el agua y el consomé de pollo en polvo.
2. Vierte en una cacerola, añade las ramas de perejil y deja a fuego medio hasta que suelte el hervor.
3. Sirve acompañada de crotones.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4