

CREMA DE BROCOLI



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Paloma Luque Ro



<http://mariajoseysuscreaciones.blogspot.com.es>

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Esla primera vez que lo hago, no esperaba que me quedara tan rico.

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 kilo de brocoli
- aceite de oliva
- orégano
- curry
- mantequilla
- una bolsita de copos de pure de patatas

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Poner a cocer el brocoli con una pizca de aceite, el oregano y el curry. Cuando este cocido trituirarlo con la batidora, después echar los copos de pure de patatas hasta que se vaya espesando y volver a trituirar. Cuando este ya espeso y trituirado todo echar una cucharada de mantequilla light, remover bien hasta que se derrita.