CREMA DE BROCOLI

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 triturarlo con la batidora, después echar los copos de pure de patatas hasta que se vaya espesando y volver a triturar. Cuando este ya espeso y triturado todo echar una cucharada de mantequilla light, remover bien hasta que se derrita.