

# CREMA DE BROCOLI



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** marta gil chana



<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.