Puré de coliflor

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g. de Coliflor
- 1 Chalota
- 100 ml. de Nata vegetal
- 200 ml. de Caldo de pollo
- 1 rebanada de Pan de molde sin corteza
- 1 Ajo
- 1/2 de Guindilla cayena
- 1 cucharada de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Saltear la coliflor y la chalota picada en un cazo con la mantequilla. Verter el caldo, llevar a ebullición y dejar hervir 8-10 minutos a fuego bajo. Triturar con la nata. Mientras hierve la crema, tostar el pan y frotarlo con el ajo. Cortarlo en cuatro trozos. Servir la crema en cuencos pequeños espolvoreada con el chili y acompañada del pan tostado.