

Coliflor con crema de sésamo



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 coliflor
- Sal y pimienta
- Para la salsa:
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de semillas de sésamo
- 2-3 hojas de menta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 100 g de queso en crema
- Zumo de un limón
- 100 ml de nata para cocinar
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavar, escurrir y cortar la coliflor en ramilletes; pelar el ajo. Cortar el limón por la mitad y exprimir; reservar. En una olla con cesta para cocer al vapor poner un fondo de agua, cuando hierva colocar en la cesta la coliflor, salpimentar al gusto, tapar y cocerla al vapor hasta que esté bien tierna. Retirla del fuego y reservar caliente. Majar el ajo en un mortero y las hojitas de menta. Incorporar el limón, el sésamo y el aceite de oliva en forma de hilo y sin parar de mover para que emulsione bien. En un recipiente, mezclar el queso, la nata y la preparación anterior. Por último, servir la coliflor templada con la salsa de sésamo por encima.