

Crema de coliflor

#RECETAPOMAR



60
Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 4 personas

A tu familia le va a encantar esta deliciosa receta ideal para hacer en ocasiones especiales.

INGREDIENTES

- 1 1/4 libra coliflor cortado en forma de flor
- 1/2 cebolla cabezona (de huevo) blanca
- 1 ajo
- 2 1/2 tazas caldo pollo, res o vegetales
- 3/4 taza leche o media crema POMAR
- 1/2 sal regular
- 1/8 comino en polvo
- Pimienta al gusto (opcional)
- Perejil cilantro o cebollín para decorar
- Chorrillo de aceite de oliva para servir (opcional)
- Queso parmesano rallado (opcional)

LA PREPARACIÓN



- 1 Cortar la cebolla cabezona en cuadros y picar el ajo. Poner en una olla una cucharada de aceite vegetal, poner a sofreír un poco la cebolla a fuego medio alto hasta que esté transparente.
- 2 Adicionar el ajo, revolver, agregar la coliflor y poner los condimentos. Sal, pimienta y comino.
- 3 Incorporar 2 tazas de caldo. Cuando haya hervido el caldo, se baja el fuego a medio y se tapa la olla por 12 minutos. Dar vuelta de vez en cuando.
- 4 Agregar la leche ENTERA POMAR y la mantequilla, a esto revolver y verificar sabor.
- 5 Dejar que vuelva a hervir y cocinar 6 minutos más con la olla tapada, luego mezcla con batidor eléctrico o en licuadora. Sirve caliente con un chorrillo de aceite de oliva.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

