

Crema de coliflor y cocochas de abadejo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 50 cc

Pan Lactal: 2 Rodajas

Caldo de verduras: 1 L

Puerros: 2 Unidades

Crema: 150 Ml.

Manteca: 1 cda.

Coliflor: 1 Unidad

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 2 Unidades

Alcaparras: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cocochas de abadejo: 250 g

Preparación de la Receta

- Corte los puerros en juliana.
- Separe las flores de **coliflor**.
- Elimine la corteza de pan.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los puerros.
- Agregue las flores de *coliflor*, el caldo, la leche, la miga de pan y deje cocinar durante 35 minutos.
- Incorpore la **crema** de leche lleve nuevamente a hervor y procese.
- Pase por un colador chino.

Guarnición

- Pele los *tomate* y corte en *concassé*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las cocochas.
- Incorpore los tomates y las *alcaparras*.
- Salpimente.

Presentación

- En el fondo de un plato hondo sirva las cocochas, encima vierta, sin cubrir la *crema* de *coliflor*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-coliflor-y-cocochas-de-abadejo>