

Puré de Coliflor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Coliflor entera cortada en floretes: 1 unidad

Leche: 500 miliitros

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades **Mantequilla**: 200 Gramos **Queso gouda rallado**: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Saltear la **coliflor** en *mantequilla* con los dientes de *ajo*.
- Agregar agua y tapar para que se cocinen por 10 minutos.
- Procesar la coliflor y regresar a la cocción.
- Agregar leche y mas mantequilla para tener un puré terso y homogéneo.
- Por último agregar el queso gouda rallado.

Armado

• Servir el pollo caliente acompañado del puré de coliflor

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/pure-de-coliflor