Sopa de coliflor con uvas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 30 g
Cebolla de verdeo: Cantidad deseada
Leche: 400 Ml.
Sal y Pimienta: Cantidad deseada
Cebolla: 1 Unidad
Crema/Nata: 100 Ml.
Coliflor: 500 g
Uvas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la *cebolla* en trocitos y la cocinamos con la *manteca*
- Cuando esté blanda, le añadimos el **coliflor**, la rehogamos e incorporamos la leche y la *crema*
- Cocinamos a fuego lento hasta que el *coliflor* esté blando.
- Luego, salpimentamos, pasamos por la procesadora y colamos.

Para servir

- Colocamos la *crema* en un plato, pelamos las uvas y le quitamos las semillas
- Agregamos por encima *cebolla* de verdeo cortada y un chorrito de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-coliflor-con-uvas