

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 chorrillo de aceite de oliva.

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