Sopa de coliflor y lima



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Sal: A gusto
Col: 1 Unidad
Caldo de verduras: 2 Tazas
Leche de coco: 1 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Comino: 1 cdita
Salsa sweet chili: 1 cdita

Preparación de la Receta

Para comenzar

rehogamos la cebolla picada en una olla con aceite de oliva, agregamos comino, revolvemos y a&ntilde

- Adimos flores de **coliflor**, sal, pimienta, leche de coco y caldo caliente
- Tapamos, llevamos a ebullición y cocinamos hasta que el *coliflor* esté bien tierno.
- Licuamos todo, llevamos la preparación nuevamente a la olla, agregamos ralladura de lima y rectificamos con sal y pimienta.
- Servimos y terminamos con más ralladura de lima y sweet *chili* sauce.

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