

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 añadimos 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>