

Sopa de coliflor

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Tomillo: A gusto

Ciboulette picado: A gusto

Coliflor: 1 Unidad

Sal: A gusto

Leche: 2 Tazas

Caldo de verduras: 1/2 Taza

Crema de leche: 50 cc

Preparación de la Receta

- Separe las flores de la **coliflor** y pique groseramente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con *manteca* rehogue la *cebolla* con *tomillo*.
- Incorpore la *coliflor*, sal y deje cocinar unos minutos.
- Bañe con el caldo, la leche y lleve a hervor.
- Agregue la *crema* de leche y deje cocinar durante 15 minutos o hasta que la *coliflor* esté tierna.
- Procese con el mixer hasta obtener textura cremosa.

Presentación

- Sirva en un tazón y espolvoree con *ciboulette* picado.

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