

Sopa de Papa y Coliflor

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Cebolla: 1 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Mantequilla: c/n A gusto

Perejil: 1 Puñado

Sal fina: c/n A gusto

Tomillo: 1 Rama

Nuez Moscada: c/n A gusto

Coliflor: 1 unidad

Leche: c/n A gusto

Papa pelada: 2 unidad

Portobellos: 100 Gramos

Ají molido: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla *cebolla* picada, *ajo* en mitades, rama de *tomillo* y dejar cocinar hasta transparentar.
- Agregar **coliflor** en trozos pequeños, papas en cubos, sal, pimienta, leche hasta cubrir y cocinar por 30 minutos.
- Pisar las papas con tenedor para hacerla mas cremosa, agregar nuez moscada y dejar cocinar por 5 minutos a fuego suave
- Reservar
- *Saltear* una sartén con aceite de oliva, manteca hasta *dorar hongos* portobello fileteados, *perejil* picado, *ajo* en láminas, *ají* molido y sal.
- Servir la **sopa** en sopera y por encima añadir los *hongos* salteados.

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