

La solución perfecta para cualquier receta

**multione**  
una solución para todo



1/1

# Crema de coliflor con aceite de cilantro



5 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes para hacer la crema:

- 600 gr de coliflor
- 2 patatas medianas
- 2 cebolletas
- 1 puerro
- 2 ramas de apio
- 750 ml de leche
- 1 cucharada sopera comino, sal y pimienta

## Ingredientes para el aceite de cilantro:

- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite de cilantro
- 1 limón
- 100ml de aceite de oliva

La solución perfecta para cualquier receta

**multione**   
una solución para todo



1/2

## Preparación:

1. Pela las verduras, coloca el procesador de alimentos con el disco de cortar en rodajas y pica las cebolletas, los puerros, el apio y las patatas.
2. Calienta aceite en una cazuela y pocha las verduras durante 5 minutos. Añade el comino y los ramilletes de coliflor limpia y rehoga todo otros 5 minutos. Moja con la leche y baja a fuego medio y cocina durante 30 minutos.
3. Coloca la batidora de vaso y tritura a velocidad 3-4 durante 20 segundos, hasta que quede cremoso. Reserva.
4. Coloca el exprimidor y exprime el limón para el aceite.
5. Coloca las cuchillas en el procesador de alimentos e introduce los ajos, el aceite de oliva, el cilantro y el zumo de limón y tritura a velocidad 4-5 durante 10 segundos.
6. Sirve la crema y decora con una cucharadita de aceite por encima.