

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de coliflor

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 750 gr. de coliflor hervida
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 1 l. de caldo de pollo
- Nuez moscada
- Comino molido
- 100 ml. de leche
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

1. Pela y pica la cebolla y el ajo en el procesador de alimentos.
2. En el bol a 120° y con la batidora flexible velocidad programada 3 rehoga el ajo y la cebolla.
3. Cuando esté dorado agrega la coliflor.
4. Baja la temperatura a 100° a velocidad programada 3.
5. Deja que se rehogue durante unos minutos.
6. Añade el caldo, una pizca de nuez moscada y otra de comino, déjalo hervir durante 10 minutos y apaga la temperatura.
7. Tritura con la batidora de vaso y añade la leche.
8. Como detalle extra se puede preparar un aceite de trufas, machaca un trozo de trufa en el mortero, mete la trufa machacada en un tarro pequeño y rellénalo con aceite.