



Crema de coliflor

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES:  Sopas rápidas

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 mins

TIEMPO TOTAL: 35 mins

ACCESORIOS:   Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

20ml de aceite de oliva
200g de cebolla
500g de coliflor
1L de caldo de verduras
1 pizca de comino en polvo
1 pizca de curry en polvo
Sal

Preparación

Antes de empezar

Selecciona la función Sopas y después busca el programa sopas rápidas utilizando los botones más (+) o menos (-). Presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas. Coloca el disco de corte fino en el Direct Prep.

Paso 1

Coloca la tapa sobre el recipiente y gira el Direct Prep a la posición 1. Introduce el primer ingrediente de INGREDIENTES 1 (aceite) en el recipiente. Con el Direct Prep, corta la cebolla dentro del recipiente y presiona el botón START. Cuando falten 25 minutos, introduce el resto de INGREDIENTES 1. Corta la coliflor con el Direct Prep directamente en el recipiente. Retira el Direct Prep. A continuación, añade el caldo de verduras, el comino el curry y la sal al gusto y deja acabar el programa.

Apto para:

**Veganos, vegetarianos,
celíacos e intolerantes a la lactosa.**