

CREMA DE COLIFLOR Y BRÉCOL

INGREDIENTES

Sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

200 g de puerro (sólo la parte blanca) en rodajas

2 dientes de ajo

Resto:

700 g de agua

400 g de coliflor en ramitos pequeños, quitando la parte dura

200 g de brécol en ramitos pequeño , quitando la parte dura

2 pastillas de caldo o sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Eche los puerros y los ajos en el vaso y trocéelos 8 segundos En velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 7 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore el agua y triture 1 minutos en velocidad Máxima. Agregue la coliflor, el brécol y los condimentos y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Por último, cuando acabe el tiempo añada 2 cubo más de agua y triture durante 1 minutos en velocidad Máxima. Rectifique la sazón. (puede añadir más agua si lo desea y si no está perfectamente triturado, triturar de nuevo).

Sirva la crema muy caliente o fría poniéndole una rodaja de huevo duro de adorno.

Sugerencia: Si lo desea, a la vez que se hace la crema en temperatura Varoma, puede poner ramitos de coliflor y brécol en el recipiente Varoma para que se hagan al tiempo y después ponerlos en cada plato como adorno.