

Crema de COLIFLOR

Ingredientes:



700 g de coliflor



250 ml de leche



Sal

Preparación:

- Limpia la coliflor y separa los tallos. Trocéala. Échala en la olla de AutoCook, añade la leche, una pizca de sal y cubre con agua. **Cierra la tapa** y selecciona el programa **Sopas Corto**. Acciona el botón giratorio para la opción **exprés** y ajusta 15 minutos en el temporizador. Pulsa el botón de **Inicio**.
- Cuando termine el programa, **abre la tapa**. Deja que se enfríe hasta que alcance una temperatura media, tritura la coliflor sin echar todo el líquido de cocción. Ve añadiendo el líquido para corregir la textura. Comprueba el punto de sal.

Consejo de Bosch:

Puedes tomar la crema de coliflor como primer plato o acompañada de una tostada puede ser una cena ligera estupenda. Además, si eliges un pan de semillas o de centeno y gratinas con tu queso favorito, tendrás un acompañamiento sano y delicioso.

RACIONES 5 - 6

Programa: Sopas Corto

Calorías por ración: 56 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook Pro - 20 min.

