



0248 CREMA DE COLIFLOR

Ingredientes (para 4 comensales)

- Colíflor (1)
- Panceta fresca (150 gr)
- Ajos (5)
- Nata (100 gr)
- Mostaza de Dijon (1 cucharada)
- Perejil
- Mantequilla (1 cucharada)
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra en grano



Proceder

Comienza cortando la colíflor por la base y saca todos los ramilletes de colíflor. Lávalos bajo el agua del grifo y ponlos a cocer (todos menos uno de los ramilletes que se reserva) en abundante agua con un poco de sal durante unos 15 minutos

Mientras se cuece la colíflor, corta la panceta fresca en daditos, dóralos en una sartén con un poco de aceite de oliva y reservalos

Tritura el ramillete de colíflor que has reservado unos 15 segundos (yo lo hago en la Thermomix®) y reservalo

Corta los ajos en los trocitos más pequeños que puedas, fríelos en una sartén con aceite de oliva y cuando estén dorados escúrrelos en un colador y reservalos

Ya se habrá cocido la colíflor. Escúrrela y reserva el agua de cocción

Ahora mete en la batidora la colíflor cocida, la nata, la mantequilla, la mostaza, un poco del agua de cocción de la colíflor y tritúralo todo junto

Cuando esté bien triturado, prueba la crema y si es necesario añade sal, pimienta negra molida, algo más de caldo...

Sírve los platos y añádeles la panceta frita, los ajos fritos, la colíflor cruda triturada, un poco de perejil picado y un chorrito de aceite de oliva virgen extra en crudo