

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



Crema de coliflor

Crema de coliflor? Sí si, heu llegit bé, però no jutgeu abans d'hora. Aquesta crema cremosa i lleugera es convertirà en un dels vostres imprescindibles en aquesta època.



Ingredients:

1 coliflor gran, 1 ceba gran, 300 ml d'aigua, 600 ml de llet sense lactosa, Pebre, Nou moscada

Instruccions:



Tallem la ceba i la posem en una olla amb oli i la deixem coure durant 2 minuts.



A continuació afegim la coliflor tallada a trossets, l'aigua, la llet, el pebre, la sal i la nou moscada i ho deixem bullir durant 30 minuts o fins que estigui tova.



Quan la coliflor estigui cuita, ho triturarem i ja estarà llest per menjar-lo. Que aprofiti!

www.lescuinetesdelanena.cat