



Crema fría de coliflor y queso

500 g de coliflor
300 g de patatas
1 cebolla dulce grande
1 diente de ajo
4 quesitos en porciones
Sal
Pimienta negra al gusto
Aceite de oliva virgen extra

1- Pelamos, lavamos y partimos las hortalizas. La cebolla y el ajo en cuadrados, la patata y la coliflor en trozos.

2- En una cazuela con un poco de aove doramos a fuego medio la cebolla y el ajo. Añadimos agua y llevamos a ebullición. Ponemos los vegetales y salpimentamos. Mantenemos hirviendo hasta que estén tiernos.

3- En una batidora mezclamos las hortalizas y el queso hasta obtener una crema fina.

4- Meter en la nevera y servir fría.