



Crema casera de coliflor y queso italiano

con picatostes y cebollino

De La Abuela

Vegetariano

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/crema-casera-de-coliflor-y-queso-italiano-719>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Túrmix, Colador, Pelador, Cazo grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Patata (gramo(s))	200	400	600
Floretes de coliflor (gramo(s))	400	800	1200
Cebollino (unidad(es))	½	1	1½
Leche (mililitro(s))	200	400	600
Queso crema (paquete)	1	2	3
Queso italiano rallado curado (gramo(s))	40	80	120
Picatostes (sobre(s))	1	2	3
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	1973 kj
Valor energético (kcal)	472 kcal
Grasas	29.2 g
de las cuales saturadas	10.1 g
Carbohidratos	44.3 g
de los cuales azúcares	12.6 g
Fibra	6.5 g
Proteínas	18.7 g
Sodio	0.91 mg

Allergens

Leche, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Sésamo, Cacahuetes

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Pela las **patatas** y córtalas en dados de 2 cm.
- En un cazo grande, agrega la **patata** y los **floretes de coliflor**, cubre con **agua** y añade una pizca de **sal**.
- Lleva a ebullición, luego, cocina a fuego medio 15-18 min o hasta que estén tiernos.



Mise en place

- Pica finamente el **cebollino**.
- Cuando la **coliflor** y la **patata** estén tiernas, reserva un poco de **agua de cocción**.
- Escurre y reserva en el cazo sin tapar.



Da forma a la crema

- En el cazo, agrega la **leche**, el **queso crema**, casi todo el **queso rallado** y un chorrito de **aceite**. **Salpimenta** y tritura con un túrmix hasta que quede una **crema** lisa y fina.
- Ajusta la textura de la crema agregando **agua de cocción** al gusto y triturando de nuevo.



¡A la mesa!

- Sirve la **crema de coliflor** en platos hondos y agrega encima los **picatostes**, el **queso** restante y el **cebollino**.
- Acaba con un chorrito de **aceite**.

Enjoy your meal!