

CREMA DE COLIFLOR Y AVELLANAS CON ACEITE DE ALBAHACA Y PAN DE AJO

INGREDIENTES (para 4 personas)

500 g de coliflor

750 ml de caldo de verduras

½ puerro

1 diente de ajo

Aceite de oliva

1 manojo pequeño de albahaca fresca

Avellanas tostadas

Pan de ajo al gusto

ELABORACIÓN

Limpiar y trocear el puerro y la coliflor.

Colocar dos cucharadas de aceite de oliva en una cacerola y dorar el puerro troceado.

Añadir el ajo, dejar que coja un poco de color y cortar la cocción adhiriendo la coliflor y el caldo de verduras.

Hervir a fuego bajo durante 20 minutos.

Dejar templar y licuar o procesar hasta obtener una crema espesa.

Picar las avellanas con la ayuda de un cuchillo.

Poner las hojas de albahaca junto con un poco de aceite de oliva y sal, triturar y colar.

Servir la crema poniendo por encima las avellanas, el pan de ajo en forma de picatostes y el aceite de albahaca.