

Crema de Brocoli



Preparación

El broccoli se limpia, se parte y se pone a cocer al vapor. Se pica finamente la cebolla y se dora en una cacerola con mantequilla.

Aparte se cocina una papa. Cuando está cocido el brócoli, se apartan unas pocas florecitas. Se pica finamente el perejil. Una vez cocida la papa se pela, se corta en pedacitos y se licua con la leche y el brócoli. Se agrega sal, pimienta, laurel y tomillo, se vierte en la cacerola donde ya se acitronó el chalote (cebolla) y se agrega el agua.

Se deja hervir a fuego lento durante 20 minutos y se apaga. Antes de servir se agrega el perejil picado y las florecitas que se apartaron del brócoli.



Ingredientes:

- 1/2 kilo de broccoli
- Cebolla
- Lares
- Tomillo
- Mantequilla
- Perejil
- 1 litro de leche
- 1/2 litro de agua
- Sal y pimienta

