

Crema de Brocoli



Preparación

Cocer el brócoli en agua con sal (1 cucharadita colmada de sal por cada litro de agua) hasta que estén bien tiernos los troncos. Escurrirlo, añadirle un chorro de leche, la mantequilla y pasarlo por la batidora o trituradora, añadiendo leche hasta lograr una consistencia de crema. Añadir sal y pimienta.



Ingredientes:

- 1 Kg de brócoli
- 4 cucharadas de mantequilla
- 3 vasos de leche
- Pimienta blanca

