



Crema de coliflor, puerro y zanahoria

Ingredientes (per a 2 raciones)

1/2 coliflor

1/2 puerro

1 zanahoria

Un trozo de queso azul

4 cucharadas de garbanzos cocidos

Aceite de oliva virgen extra

Hierbas frescas (menta, perejil)

Pimienta

Agua

Elaboración

1. Pelar la zanahoria, lavarla y cortarla a trozos junto con la coliflor y el puerro.
2. En una cazuela con aceite, añadir el puerro y la zanahoria. Sofreír lentamente unos diez minutos.
3. Añadir la coliflor, remover y cubrir con agua o caldo, tapar y dejar hervir unos 25 minutos hasta que esté bien tierna.
4. Una vez cocido, triturar hasta hacer una crema.
5. Rectificar de agua si se quiere más o menos espesa. Pimentar.
6. Picar las hierbas frescas.
7. Servir la crema en un plato y poner encima unos garbanzos cocidos, unos trocitos de queso, y espolvorear con las hierbas.