



Crema bicolor de coliflor y calabacín





Categoría
Sopas


Tempo de preparación
Seleccione


Dificuldade
Fácil


Custo
Seleccione


Com quem?
Con la familia


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml Aceite Gallo Virgem Extra Reserva

- 200gr cebolla
- 50gr ajo
- 300gr coliflor
- 300gr calabacín
- QB sal y pimienta

1

Comience por cortar todas las legumbres en pedazos pequeños.

2

Lleve una cacerola a fuego lento con el aceite y junte el ajo, la cebolla y el coliflor.

3

Tape y deje estofar durante aproximadamente 15 minutos.

4

Enseguida vierta agua, condimente con sal y deje cocer bien, hasta que las legumbres esten desechas.

5

Después de cocinar, triture bien y reserve un poco de sopa blanca.

6

Junte el calabacín a la restante sopa y deje cocinar mas 5 minutos.

7

Despues de cocida, triture nuevamente y rectifique condimentos.

8

Sirva, colocando la sopa verde en un plato fondo, y enseguida la sopa blanca.

9

Finalice con un poco de Aceite Gallo Virgen Extra Reserva y pimienta molida al momento.



Dicas do Chef

Si lo desea, decore la sopa con pequeños trozos de calabacín y coliflor. Utilice la sopa blanca para diseñar diferentes formas en el plato.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Sopas Médio Fácil

Gaspacho de meloa e feta

Sopas Médio Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

Sopas Médio Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

Sopas Rápido Fácil

Puré de beterraba e castanha

Sopas Rápido Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide