



# 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

Finalize com um pouco de Azeite Gallo Virgem 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 Virgem 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide