

# REDcetas hortícolas



## NOMBRE DEL PLATO

### CREMA DE COLIFLOR CON OLIVADA

## NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

Rufino Blanco

## TIPO DE PLATO

Plato Principal

## INGREDIENTES

- 1 coliflor pequeña
- 2 patatas medianas
- 1 cebolla
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 vasito de vino blanco
- 50 g de aceitunas negras
- 25 g de mantequilla
- AOVE, sal y pimienta



### PREPARACIÓN

1. Poner a rehogar la cebolla picada en la mantequilla con un chorrito de aceite. Dejar que se haga a fuego lento durante 30 minutos.
2. Mojar con el vino blanco y dejar que evapore el alcohol un par de minutos. Mojar con el caldo y añadir las patatas cortadas en trozos. Tapar y cocer unos 15 minutos.
3. Añadir la coliflor y cocer todo unos 8 minutos más, hasta que las patatas estén hechas.





4. Deshuesar las aceitunas y triturar poco para que quede en trocitos. Ir añadiendo unos 50 ml de AOVE mientras se remueve suave con un tenedor.
5. Triturar la coliflor con las patatas y su líquido de cocción. Dejar reposar un buen rato.
6. Servir la crema en el plato con un chorrito de olivada por encima.

