

# Puré de coliflor



## Preparación

- Agregar los floretes de coliflor en una olla con agua hirviendo con un poco de sal a fuego medio. Cocinar con la tapa durante 15 minutos o hasta que la coliflor este suave.
- En un sartén a fuego medio derretir la mantequilla y saltear el ajo picado hasta que quede suave.
- Cuando la coliflor este cocida, removerla del calor y drenarla para eliminar el líquido.
- En un procesador para alimentos, agregar la coliflor, el ajo, la leche, el queso parmesano, sal y pimienta al gusto hasta que se forme una mezcla homogénea.
- Servir y decorar con hojas de cilantro o cebollín picado.

# Puré de coliflor



## Ingredientes

- 1 cabeza de coliflor en floretes
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 ajos picados
- 3 cucharadas de leche descremada o almendras
- ¼ tz de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

