

## SOPA CREMOSA DE COLIFLOR ASADA

### Instrucciones:

1. Calentar el horno a 210 C (425 F). Colocar los ramilletes de coliflor (reservar un puñado para decorar), las papas cortadas en cubos y la cebolla cortada en cuartos en una bandeja para hornear grande. Cortar la parte superior de la cabeza de ajo y agregarla a la bandeja.
2. Rociar con aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta y mezclar bien. Asar durante 30-40 minutos o hasta que estén tiernos y ligeramente dorados.
3. Transferir los vegetales y la cebolla al recipiente de una licuadora y exprimir los dientes de ajo asados para separarlos de su piel (descartar la piel) y añadir 2 tazas de caldo de vegetales; licuar hasta que esté cremoso.

4. Verter la sopa en una olla grande, agregar la taza restante de caldo de vegetales e incorporar la crema, mezclar y calentar a fuego medio hasta que se caliente. Ajustar la sazón al gusto.

5. Servir la sopa, decorar con coliflor crujiente, un chorrito de crema adicional, chile y/o hierbas frescas

### Notas:

\*Los ramilletes de coliflor reservados para decorar, colocarlos en una bandeja pequeña, rociar con aceite de oliva, sazonar y asar a 275 C hasta que estén crujientes.



una pizza de Luna



2 MINUTOS



5 MINUTOS



4 A 6 PORCIONES

### Ingredientes:

- 1 cabeza grande de coliflor, cortada en ramilletes
- 2 papas medianas, peladas y cortadas en cubos
- 1 cebolla amarilla grande, cortada en cuartos
- 1 cabeza de ajo entera
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra al gusto
- 3 tazas de caldo de verduras o de pollo
- 1 taza de crema, la de tu preferencia (puede ser crema de leche, o de soya, avena, etc)

### Para servir:

- Ramilletes de coliflor asados
- Crema adicional
- Hierbas frescas, por ejemplo, perejil o cebollino