



CREMA DE COLIFLOR Y GORGONZOLA CON PIMIENTOS

Ingredientes (para 2 personas):

- ☐ 300 g coliflor
- ☐ 1 diente de ajo
- ☐ 50 g queso gorgonzola
- ☐ c.s. nuez moscada
- ☐ 6 pimientos del piquillo
- ☐ 300 ml leche
- ☐ Sal, pimienta negra
- ☐ Aceite de oliva virgen

Elaboración:

1. Desgranar la coliflor y cocer en la leche a fuego bajo para mantener una ebullición suave y constante hasta que esté tierna.
2. Prensar el diente de ajo y dorar ligeramente en una sartén con aceite de oliva con cuidado de no quemarlo porque amarga.
3. Escurrir muy bien los pimientos del piquillo y cortar en dados.
4. Añadir los pimientos cortados al diente de ajo y rehogar el conjunto unos minutos a fuego bajo. Sacar del fuego y reservar.
5. Cuando la coliflor esté cocida echar en un vaso batidor junto con la leche y triturar muy fino.
6. Incorporar el queso gorgonzola y tritutar de nuevo.
7. Poner a punto de sal y pimienta negra recién molida y verter en una jarra dosificadora.
8. Echar en los recipientes de presentación dejando espacio para los pimientos.



9. Colocar los pimientos reservados delicadamente encima de la crema con cuidado de que no se hundan.

10. Decorar con una rama de romero y servir a continuación ¡¡TE SORPRENDERÁ!!

** Se puede triturar con robot de cocina como turmix o incluso pasapurés y colador chino para conseguir una textura realmente aterciopelada.*

** La crema de coliflor se puede reservar en la nevera y calentar en el momento de consumir.*

** Reservar los pimientos aparte hasta el momento de hacer el montaje.*

** La textura de la crema depende de nuestro gusto personal.*