



CREMA DE COLIFLOR Y ALMENDRAS

 20 minutos 20 minutos 1 porción

INGREDIENTES

- 300 gramos de coliflor, cruda
- 1 puñado, mano cerrada de almendra, tostada [20 g]
- 1/2 unidad pequeña de cebolla blanca, cruda [40 g]
- 1/2 cucharada de postre de comino [1 g]
- 1/2 cucharada de postre de nuez moscada [1 g]
- 1 cucharada de postre de aceite de oliva, virgen [5 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Pela y pica la cebolla. Pon una olla al fuego con un poco de aceite. Añade la cebolla picada y las semillas de comino. Sofríe.
- 2º Añade coliflor cortada en trocitos, las almendras, el comino en polvo, la nuez moscada, 250 ml de agua y un poco de sal. Mezcla y cocina durante 20 minutos.
- 3º Tritura con la batidora hasta dejar una crema ligera.
- 4º Sirve la crema de coliflor y almendras, Decora con un poco de aceite y almendras por encima [opcional]

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [362 g]	% DDR
ENERGÍA	76 kcal	277 kcal	14 %
PROTEÍNA	3 g	12 g	24 %
H. CARBONO	3 g	12 g	5 %
AZÚCARES	3 g	9 g	10 %
GRASA	5 g	18 g	25 %
GRASAS SATURADAS	1 g	2 g	10 %
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	11 g	43 %
SODIO	37 mg	133 mg	6 %