

# Crema de coliflor y almendras

## Ingredientes

- 500gr de coliflor
- 50gr de almendras
- 200ml agua
- Puerro 200
- Cebolla
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta cebollin

## Preparación

Poner en remojo las almendras crudas. En una cazuela con un poco de aceite de oliva, la cebolla y el puerro picado. Sumergir unos minutos, sin que llegue a coger color. Incorporar las ramitas de coliflor y dorar ligeramente, durante un minuto. Salar al gusto. Añadir el agua, justo la cantidad que cubra la coliflor, tapar y dejar cocer durante 5 minutos. Triturar la coliflor junto en su agua de cocción junto con las almendras, hasta que adquiera textura de crema añadiéndole un poquito más de aceite de oliva mientras la trituramos para que coja textura..

