SOPA DE COLIFLOR KETO

Sirve: 4

Tiempo de 10 Actas

preparación:

Tiempo de 30 Actas

cocción:

Tiempo 40 Actas

total:

INGREDIENTES

- ½ cabeza de coliflor
- ½ taza de crema de leche
- ½ pimiento rojo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de queso parmesano
- 1

cucharadita

de hierbas

INSTRUCCION

ES

1. En una cacerola derrita la mantequilla, añada la coliflor

y cocine hasta que se ablande

- 2. Retirar de la cacerola y reservar
- 3. Derretir la mantequilla y saltear el pimiento

- 4. En un procesador de alimentos agregue la mezcla de coliflor, pimienta y cocine por 4-5 minutos
- 5. Sazonar con sal y pimienta
- 6. Adornar con parmesano y servir