CREMA DE *Brócoli*
COLIFLOR Y ZANAHORIA

15 minutos | Fácil | 1 persona

☑ INGREDIENTES

- ☐ 1 bolsa de **Verduras Micro Florette: Brócoli, Coliflor y Zanahoria**
- ☐ 250 ml de caldo de pollo
- ☐ 40 ml de aceite de oliva virgen extra
- ☐ Sal
- ☐ Tomillo seco
- ☐ **Topping Picatostes Ajo-Hierbas Florette**
- ☐ Tomillo fresco

1

Cocina las verduras al microondas siguiendo las instrucciones del envase.

2

Una vez cocinadas, **disponlas** en un recipiente para batir.

3

Añade el caldo de pollo, un poco de aceite, sal y tomillo seco.

4

Tritura y **emplata** en un bol o plato hondo.

5

Decora con picatostes y con tomillo fresco.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Verduras Micro
Brócoli, Coliflor y Zanahoria

Topping
Picatostes Ajo-Hierbas

Florette