

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



Cocina las verduras al microondas siguiendo las instrucciones del envase.



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



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



Tritura y emplata en un bol o plato hondo.



Decora con picatostes y con tomillo fresco.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras Micro
Brócoli, Coliflor y Zanahoria



Topping
Picatostes Ajo-Hierbas

