

# **SOPA DE COLIFLOR.**

## ingredientes

- 3 cebollas.
- Almendras trituradas y tostadas.
- 1 coliflor.
- Nuez moscada, aceite y sal.

## Preparación

Poner las almendras en una cazuela con un poco de aceite durante 5 minutos a continuación añadir la cebolla cortada en medias lunas dejando que se dore con un poco de sal.

Añadir un litro de agua y cocer 20 minutos aproximadamente y cuando este preparado pasar por la batidora.

Mientras poner en una cazuela agua y sal a hervir y cuando comience el hervor poner las flores de la coliflor 10 minutos , después se escurren y se dejan aparte. Estas flores se acompañan al caldo antes preparado