

Sopa de coliflor

4 porciones

Ingredientes

- 1 cucharada de mantequilla o aceite de oliva
- 1 cebolla grande, cortada en cubitos
- 1/2 chile dulce, cortado en cubitos
- 1/2 jalapeño, finamente picado
- 1 cucharada de harina común
- 1 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de orégano
- 3 a 4 tazas de caldo de verduras
- 1 coliflor, picada
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de crema doble (opcional)
- 1/2 taza de queso cheddar, rallado
- 2 a 3 cebolletas, picadas



Preparación

- Caliente el aceite o la mantequilla en una olla grande a fuego medio. Una vez que el aceite esté caliente, agregue la cebolla. Deje la cebolla cocinar hasta que esté transparente, aproximadamente 5 minutos. Agregue el chile dulce y el jalapeño, luego deje que todo se cocine hasta que comience a dorarse.
- Espolvoree la harina sobre las verduras y revuelva. No se preocupe si parece un poco seco. Estamos a punto de agregar algo de líquido. A continuación, espolvoree el comino y el orégano sobre las verduras y la harina y revuelva.
- Rocié un poco de caldo en la olla para quitar las verdearas pegajosas del fondo de la olla, luego agregue la coliflor. Revuelve todo y déjelo cocinar durante aproximadamente un minuto con la tapa puesta.
- Por último, agregue el resto del caldo y cocine durante aproximadamente 10 minutos, o hasta que la coliflor esté blanda.
- Con una licuadora de inmersión, mezcle la sopa hasta que esté cremosa (no se preocupe de licuar hasta la última pieza). Pruébela, luego agregue sal y pimienta y crema doble (si se usa). Si le gusta la sopa un poco menos espesa, agregue más caldo. Pruebe y ajuste la sal y la pimienta a su gusto.
- Espolvoree con queso cheddar y cebolletas antes de servir, preferiblemente junto con una baguete tostada y en rodajas.

