



ESPUMA CALIENTE DE COLIFLOR



Ingredientes

- 300g de coliflor.
- 150g de nata 35% mg
- 50g de mantequilla

Preparación

- Blanquear la coliflor evitando el tallo, enfriar y hervir con agua y sal.
- Secar al horno y triturar con nata y mantequilla.
- Poner a punto de sal, llenar el sifón y cargar.
- Servir caliente a 65°C