



## COLIFLOR AL CABRALES

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 800 g de coliflor
- 200 g de queso cabrales
- 150 g de nata
- sal
- pimienta

### LA PREPARACIÓN

- Lava la coliflor y trocéala en ramilletes pequeños. Sazona y colócalos en la vaporera. Cocina hasta que estén al dente.
- Salsa
- Trocea el queso y añade la nata. Salpimienta. Cocina en una sartén hasta
- que el queso quede totalmente fundido con la nata.
- Sirve los ramilletes de coliflor rociados con la salsa.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 5.5 g	Grasas 20.5 g
Kcal 277	Proteínas 15.3 g