



## SUGERENCIA DE PREPARACIÓN

### **Crema de coliflor con yema de huevo y Caviar MANERO**

- 2 raciones -

#### **Ingredientes**

- 1/2 lata de Caviar Manero
- 150 gramos de coliflor
- 1 huevo
- Pan tostado
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva Manero

#### **Elaboración**

Cortar la coliflor en arbolitos y ponerla en agua hirviendo durante 15 minutos.

Sacar el agua y poner en un vaso escurrida, añadir la mantequilla, sal y pimienta y pasar con la túrmix hasta que este fina.

#### **Terminación:**

Poner la crema caliente de coliflor en un plato.

Colocar la yema de huevo sobre la crema de coliflor y al lado de esta el pan tostado.

Pondremos la media lata de Caviar Manero sobre la yema de huevo y la crema, finalizando con un chorrito de aceite de oliva Manero.