

Pasta con salsa “Alfredo” de coliflor

En esta oportunidad anímese a preparar un sabroso plato de pasta con una cremosa salsa Alfredo de coliflor. Esta receta es muy fácil y rápida de cocinar, su sabroso y delicado sabor la convertirá en una de sus favoritas. A continuación, tome nota y disfrute.

Pasta con «salsa Alfredo» de coliflor

Ingredientes

5 a 6 tazas de floretes de coliflor (1 cabeza grande de coliflor)

7 tazas de agua + 1 cubito de caldo de verduras (opcional)

2 cucharadas de mantequilla

2 a 3 cucharaditas de ajo picado

1 cucharadita de sal

1/2 cucharadita de pimienta negra

1 pizca de pimienta de cayena

1/2 taza de leche

1 taza de queso parmesano rallado

Un paquete de pasta de su elección

Preparación

Combinar el agua y el cubo de caldo de verduras en una olla grande a fuego alto, llevar a ebullición. Luego, añadir los floretes de coliflor y cocinar durante unos 7 minutos.

Mientras tanto, derretir la mantequilla en una cacerola grande a fuego medio. Agregar el ajo y cocinar hasta que esté fragante, durante unos 30 segundos. Retirar del calor.

Utilizar una cuchara ranurada para transferir la coliflor de la olla grande a una licuadora y agregar una taza del líquido de cocción. Agregar la mezcla de mantequilla de ajo a la licuadora, así como la sal, pimienta negra, pimienta de cayena y leche. Retirar el centro de la tapa de la licuadora para ventilar y cubrir con una toalla limpia. Mezclar hasta que quede una mezcla

suave y cremosa (durante unos 20 o 30 segundos).

Cocinar la pasta al dente según las instrucciones del paquete, colar y regresar a la olla.

A continuación, verter la salsa de coliflor de nuevo en la cacerola grande (que se utilizó para cocinar el ajo) y volver a calor medio bajo. Por último, añadir el queso parmesano a la salsa y revolver hasta derretir. Servir la salsa caliente sobre una cama de pasta y listo, disfrute.

Receta de [Cocina y Vino](#)