**Colinabo al roquefort**

un colinabo fresco

una pequeña cuña de queso roquefort

200 ml de nata de cocinar

sal

queso rallado para gratinar

Cocer el colinabo con agua y un poquito de sal, durante al menos 30 minutos. En ese tiempo, preparar en un cazo la nata con el roquefort y hacer una salsa a fuego lento. Trocear el colinabo a cuadraditos y ponerlo en un perol de barro, verter sobre él la salsa roquefort, espolvorear queso rallado y gratinar 10 minutos en el horno.

**Chips de colinabo**

Cortar el colinabo como para hacer patatas fritas. Freír en aceite de oliva hasta que esté cocido por dentro y crujiente por fuera. Consumir con un poco de sal para acompañar platos.

1. **Sandwich frío**

Rallamos un poco del colinabo después de pelarlo, media manzana con piel, la zanahoria y el queso. Añadimos jamón dulce o atún, pepinillos troceados, lechuga y aceitunas negras.

1. Ponemos todos los ingredientes en un bol y los mezclamos con mayonesa o mostaza. Ya tenemos listo el contenido del sandwich.
2. Tostamos el pan, ponemos el relleno que hemos preparado entre las dos rebanadas y ya está listo para comer.
3. **Crema de colinabo con yogur griego**
4. 1 colinabo grande o varios pequeños

1 cebolla

1 chorrito de aceite

1 cucharada de mantequilla

1 vaso de caldo de pollo o de verduras

1 yogur griego

1 puñadito de albahaca fresca

Sal y pimienta

Cortamos la cebolla en cuadraditos y la echamos en la olla junto con un chorro de aceite y una cucharada de mantequilla. Cuando la cebolla esté más blandita añadimos el colinabo partido en trozos pequeños, sal y pimienta y la albahaca, y removemos bien de vez en cuando con el fuego medio-bajo durante unos 5 minutos. Mientras tanto vamos calentando el caldo, y después de los 5 minutos lo añadimos a la olla y dejamos cociendo a fuego medio durante 7 minutos, removiendo de vez en cuando. Por último, echamos todo en un procesador de alimentos o batidora y añadimos el yogur griego.