

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema bretona

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1 h

Ingredientes

- 100 gr. de cebollas
- 100 gr. de zanahorias
- 100 gr. de puerro
- 500 gr. de patatas
- 500 gr. de alubias blancas
- 200 ml. de nata para cocinar
- 200 ml. de caldo blanco de ave
- 100 gr. de mantequilla
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Lava y pela todas las verduras.
2. Pica por separado la cebolla, la zanahoria, las patatas y el puerro en el procesador alimenticio.
3. Coloca en la olla de inducción el gancho K. Añade la mantequilla y programa 15 minutos a 110° y a velocidad 2. Una vez derretida, añade las verduras y las alubias.
4. Programa 40 minutos más a 110° y añade el caldo y la nata.
5. Una vez cocinado, retíralo y déjalo enfriar. Coloca la crema en el vaso batidor y programa 6 minutos a velocidad 4.
6. Vuelve a calentarlo en la olla de inducción y sirve.