



# Nueces

**RACIONES:** 6 personas

**DIFICULTAD:** Fácil

**FUNCIONES:**  Purés

**NIVEL PICANTE:** No picante

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 5 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 6 mins

**TIEMPO TOTAL:** 11 mins

**ACCESORIOS:**   Rallado  
fino

## Ingredientes

### Ingredientes 1

30g de mantequilla  
1 diente de ajo chafado y pelado  
400ml de nata para cocinar (puede introducir solo 200ml si deseas hacer crema de nueces para untar)  
100g de queso parmesano  
100g de nueces peladas  
Una pizca de sal

## Preparación

### Antes de empezar

Coloca el disco de rallado fino en el Direct Prep. Selecciona la función Salsas y luego busca el programa purés utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Coloca el accesorio cuchillas en el recipiente. Corta el queso parmesano para que quepa por el orificio del Direct Prep.

Pon las nueces en agua muy caliente un minuto para ablandar la pielecilla exterior y retírala.

### Paso 1

Introduce los dos primeros INGREDIENTES 1 (mantequilla y ajo) en el recipiente, coloca la tapa y presiona el botón START. A continuación ajusta el tiempo a 6 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-), presiona OK. Cuando el reloj empiece su cuenta atrás, añade la nata por el orificio de la tapa. Cuando el reloj marque que faltan 3 minutos, gira el Direct Prep a posición 1 y ralla el queso parmesano y las nueces dentro del recipiente. Retira el Direct Prep. Deja acabar el programa, añade sal al gusto y sirve caliente enseguida.

Puedes emplear esta salsa con pasta, pero también es deliciosa servida sobre unas endibias cortadas por la mitad.