

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de verduras

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1 h

Ingredientes

- 200 gr. de cebollas
- 200 gr. de zanahorias
- 100 gr. de calabaza
- 100 gr. de puerro
- 100 gr. de nabo
- 100 gr. de patatas
- 50 gr. de judías planas verdes
- 200 ml. de nata para cocinar
- 200 ml. de caldo blanco de ave
- 100 ml. de AOVE
- 100 gr. de queso graso

Preparación

1. Lava y pela todas las verduras.
2. Pica por separado y por este orden la cebolla, la calabaza, la zanahoria, las patatas, el nabo, la calabaza y el puerro en el procesador alimenticio con el disco de corte en juliana. Coloca las cuchillas y pica el ajo.
3. Coloca en la olla de inducción el gancho K. Añade aceite y programa 15 minutos a 110° y a velocidad 2. Cuando esté caliente, añade las verduras para que se doren y por último introduce las judías planas.
4. Programa 40 minutos más a 100° y añade el caldo y la nata y el queso.
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 acompañado al gusto.