

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Puré de calabacines

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h.

Ingredientes

- 200 gr. de cebollas
- 300 gr. de calabacines
- 300 gr. de patatas
- 100 ml. de caldo blanco de ave
- 200 ml. de agua
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de queso graso
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Lava, pela y corta las verduras en gajos grandes.
2. Coloca el gancho K en la tu Cooking Chef y programa 25 minutos a 110° y a velocidad 2.
3. Añade el agua, el calabacín, las patatas y la cebolla.
4. Escurre el agua y añade la mantequilla, la sal, la pimienta y el queso.
5. Programa 5 minutos a 90° hasta y a velocidad 1.
6. Una vez esté todo cocinado, retira, enfría y vierte el puré en el bol de tu Cooking Chef. Programa 5 minutos a velocidad 3.