



Crema de calabacín

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 20 mins

TIEMPO TOTAL: 30 mins

ACCESORIOS:    Corte fino

Ingredientes

Ingredientes 1

3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
3 cebollas
3 calabacines medianos
1 patata
1 L de agua mineral
Queso fresco para decorar
Sal
Pimienta

Apto para:

Vegetarianos y celíacos.

Preparación

Antes de empezar

Coloca la pala de remover. Ajusta la temperatura a 180°C, el tiempo a 4 minutos, la velocidad a 3, añade el aceite y pulsa OK. Introduce el disco de corte fino en el Direct Prep y colócalo en posición 1. Corta la cebolla y el calabacín para hacer el sofrito y pulsa START.

Paso 1

Introduce el accesorio antisalpicaduras en el Direct Prep y colócalo en posición 2 con un bol debajo de la salida. Corta la patata y reservalo. Retira el Direct Prep. Introduce la patata que previamente has cortado y añade el agua. Ajusta la temperatura a 120°C, el tiempo a 20 minutos, la velocidad a 3 y pulsa START.

Paso 2

Retira la tapa con mucho cuidado para no quemarte con el vapor. Retira también con mucho cuidado la pala de remover (cuidado que quema) y coloca en su lugar las cuchillas. Vuelve a colocar la tapa antisalpicaduras y presiona el botón “chop” para triturar la crema. Se parará solo tras 2 minutos.

Paso 3

Una vez terminado el proceso de triturar, retira la tapa antisalpicaduras y añade sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra en crudo al puré. Deja reposar 1 minuto, sirve y decora con el queso fresco.