

CREMA DE CALABAZA



Ingredientes

- 1 puerro cortado en trozos de 200 gr. aprox.
- 50 gr. de aceite de oliva virgen
- 600 gr. de calabaza pelada y en trozos
- 100 gr. de patata pelada y en trozos
- 250 gr. de agua
- 1 cucharada de sal

Preparación

1. Ponga en el vaso el puerro y el aceite. Sofría 7 minutos a 100 grados y velocidad 2.
2. Añada la calabaza, la patata, el agua y la sal. Programe 30 minutos a 100 grados y a velocidad 1.
3. Espere unos minutos que baje la temperatura y triture 1 minuto a velocidad 5 y aumente progresivamente hasta velocidad 10 durante 1 minuto.

Nota: La patata también la sustituyo por algún resto de verdura, que suele quedar en la nevera y entonces rebajo la cantidad de agua.

También suelo tostar una rodajitas de pan para poner como decoración.

Tiempo: 45 minutos

Raciones: 10