

CREMA DE APIO



INGREDIENTES:

- 40 gr aceite de oliva virgen
- 400 gr apio en trozos sin las hojas
- 200 gr patata
- 800 gr agua
- 1 pastilla caldo o 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso el aceite y el apio. Trocee **4 seg / Vel 4**
- Rehogue **5 min / 120 / Vel 1**
- Incorpore el agua, las patatas y la pastilla de caldo. Programe **25 min / 100 / Vel 1**
- Triture **1 min / Vel 5-10 progresivamente**
- Sirva inmediatamente

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Puede utilizar Apionabo en vez de apio

