

CREMA DE BATATA CON SALTEADO DE SETAS

INGREDIENTES

400 g Batata
100 g Boletus
150 g Leche de Coco
1 Cebolla
1 Cucharadita de sal
50 g Cucharadita de Aceite de Oliva



PREPARACION

- 1 Saltear los Boletus, añadir **20 g** de Aceite y sofreir **10min / 120º / Vel.1.** y Reservar en un Bol.
- 2 Añadir la Cebolla y Trocear la **4 seg / Vel. 4.** Añadir los **30 g** de Aceite y sofreir **7 min / 120º / Vel.1.**
- 3 Añadir la Batata a trozos y **400 g** de Agua , Cocer **20 min / 100º / Vel.1.**
- 4 Añadir la Leche de Coco y Triturar **40 seg / Vel. Progresiva 5 a 10**
- 5 Servir en un plato y añadir los Boletus

MARIA ROSA PASTOR 670 87 84 30

rosamix1@gmail.com