Crema de calabacín MyCook



Raciones: 4 · Tiempo total: 37 min · Suma de pasos: 37 min 20 s

Ingredientes

- Calabacín: 700 g
- Patata: 180 g
- Cebolla: 120 g
- Aceite de oliva: 60 ml
- Caldo de pollo: 500 ml
- Quesitos: 8 unidad
- Sal: 5 ml

Preparación

Paso 1

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Pelar y cortar a trozos la cebolla (120 g), el calabacín (700 g) y la patata (180 g).

Cebolla: 120 g

Calabacín: 700 g

Patata: 180 g

Paso 2

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 110 °C · 1 min

Poner los 60 ml de aceite de oliva en la jarra de Mycook. Calentar 1 minuto a 110 °C, velocidad Sofrito.

Aceite de oliva: 60 ml

Paso 3

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 110 °C · 6 min

Añadir la cebolla troceada a la jarra de Mycook. Sofreír 6 minutos a 110 °C, velocidad Sofrito.

Crema de calabacín MyCook

Paso 4

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 110 °C · 10 min

Añadir el calabacín y la patata troceados a la jarra de Mycook. Cocinar 10 minutos a 110 °C, velocidad Sofrito.

Paso 5

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 110 °C · 15 min

Incorporar los 500 ml de caldo de pollo y los 5 ml de sal. Cocinar 15 minutos a 110 °C, velocidad 2.

Caldo de pollo: 500 ml

Sal: 5 ml

Paso 6

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 110 °C · 5 min

Añadir los 8 quesitos a la jarra de Mycook. Cocinar 5 minutos a 110 °C, velocidad 2.

Quesitos: 8 unidad

Paso 7

Mycook · Jarra de Mycook · Sin ajuste · 20 s

Triturar con la función Turbo dando 4 golpes de 5 segundos cada uno. Tapar la abertura con un trapo para evitar salpicaduras si salta la tapa.