# Crema de calabaza MyCook



Raciones: 4 · Tiempo total: 49 min · Suma de pasos: 49 min

## Ingredientes

- Calabaza: 600 g
- Zanahoria: 150 g
- Puerro: 250 g
- Aceite de oliva virgen extra: 50 ml
- Curry: 1,25 ml
- Caldo de pollo: 500 ml
- Sal: 5 ml
- Pimienta negra: 1,25 ml
- Quesitos: 4 unidad
- Picatostes: 100 g

## Preparación

### Paso 1

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Pelar y cortar a trozos la calabaza (600 g), las zanahorias (150 g) y los puerros (250 g).

Calabaza: 600 g

Zanahoria: 150 g

Puerro: 250 g

### Paso 2

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

Poner en la jarra de Mycook los 50 ml de aceite de oliva virgen extra, el puerro y la zanahoria troceados y los 1,25 ml de curry. Sofreír durante 5 minutos a 110 °C, velocidad 1 (Sofrito).

Aceite de oliva virgen extra: 50 ml

# Crema de calabaza MyCook

Curry: 1,25 ml

## Paso 3

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

Incorporar la calabaza troceada a la jarra de Mycook. Cocinar durante 15 minutos a 110 °C, velocidad 1 (Sofrito).

## Paso 4

Mycook · Jarra de Mycook · Temperatura: 100 °C · 15 min

Añadir los 500 ml de caldo de pollo, los 5 ml de sal y los 1,25 ml de pimienta negra. Cocinar durante 15 minutos a 100 °C, velocidad 2.

Caldo de pollo: 500 ml

Sal: 5 ml

Pimienta negra: 1,25 ml

## Paso 5

Mycook · Jarra de Mycook · Sin ajuste · 2 min

Añadir los 4 quesitos a la jarra de Mycook. Triturar sin temperatura durante 2 minutos a velocidad 5 de forma continua.

Quesitos: 4 unidad

## Paso 6

Mycook · Jarra de Mycook · Sin ajuste · 12 min

Avisos a los segundos: 600

Comprobar la textura de la crema. Si aún queda algo granulada o se desea más sedosa, sacar la jarra de Mycook y dejarla reposar destapada sobre el mármol durante 10 minutos para que se enfríe lo suficiente y el sensor desbloquee las velocidades superiores a 5. Al aviso de los 10 minutos, volver a colocar la jarra en la máquina con la tapa, el cestillo invertido y un paño, y triturar durante los 2 minutos restantes subiendo progresivamente hasta velocidad 10 hasta que quede completamente fina y aterciopelada.

## Paso 7

Sin equipo · Sin recipiente · Sin ajuste · Sin tiempo

Servir la crema caliente en los platos y repartir los 100 g de picatostes por encima.

Picatostes: 100 g