



# CREMA de verduras

## Ingredientes:



1 puerro



1 patata



300 g de  
zanahoria



300 g de  
borrajas



50 ml de  
nata



2 quesitos



2 c.s. de aceite  
de oliva



Sal



## Preparación:

- Limpie, pele y corte todos los alimentos. Échelos a la olla y rebásalos con agua 2-3 cm. Incorpore también a la olla el aceite de oliva.
- Seleccione el programa **Cocer** y la opción **Medio**. Ajuste manualmente 18 minutos en el temporizador. Si selecciona la opción de cocción exprés en el AutoCook Pro: Bloquee la tapa con el botón giratorio, ajuste 8 minutos y pulse el botón de **Inicio**.
- Cuando suene la señal, cuele el caldo y resérvelo aparte.
- Triture la verdura junto con los quesitos hasta conseguir una crema homogénea. Vaya añadiendo caldo a la crema hasta conseguir la consistencia deseada. Añada la nata y bata de nuevo.

## RACIONES: 6-8

**Programa:** Cocer medio

**Calorías por ración:** 110 kcal

**Tiempo de cocción (sin precalentamiento):**

AutoCook - 18 min

AutoCook Pro - 8 min