

CREMA DE CALABACÍN

INGREDIENTES:

- 50 ml de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 puerros, sólo la parte blanca, o una cebolla
- 2 dientes de ajo
- 700 g. de calabacines pelados y troceados
- 700 ml de leche o agua
- 2 pastillas de caldo de ave o sal
- 7 quesitos en porciones
- Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros cortados en rodajas y los ajos, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 5.

Pare la máquina, agregue todos los ingredientes restantes, excepto los quesitos, y programe 20 minutos, 100°, velocidad 5. Cuando termine el tiempo, si no ha quedado todo bien triturado, programe 20 segundos en velocidad 6.

2. Agregue los quesitos y programe 5 minutos más a 90°, velocidad 5.

Incorpore más agua o leche si lo desea, rectifique la sazón si fuera necesario y sirva espolvoreada con perejil picado o cebollino.

Advertencia: Si ve que hierve mucho, baje la temperatura a 85°.