

CREMA DE CALABAZA Y PATATAS AL VAPOR

INGREDIENTES

Para el sofrito :

100 gr de cebolla

100 gr de puerro (solo la parte blanca)

2 dientes de ajo

70 gr de mantequilla

30 gr de aceite

Para el resto :

600 gr de calabaza

2 pastillas de caldo

100 gr de hojas verdes de lechuga

800 gr de agua

1 cucharadita de cominos

pimienta blanca

Para el recipiente Varoma

Patatas para hervir

PREPARACION

Ponga en le vaso los ingredientes del sofrito y programe 10 minutos a 100° en velocidad 4. Abra y baje con ayuda de la espátula lo que hay quedado en las paredes.

Añada la calabaza. Las pastillas, la lechuga y la mitad del agua. Triture unos segundos. Agregue el resto de agua y vuelva a triturar durante 1 minuto.

A continuación programe 30 minutos a 100° en velocidad 5. Pasados unos minutos baje la velocidad a 1.

Coloque las patatas peladas y cortadas en rodajas en el recipiente Varoma verticalmente para que salga bien el vapor. Cuando la crema del vaso este hirviendo (pasados 5 minutos aprox)ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera.

Cuando haya terminado, añada medio litro de agua caliente a la crema y rectifique la sazón. Sirva con un montoncito de nata montada con queso.