

CREMA DE PATATAS Y CALABAZA

INGREDIENTES:

400 g de calabaza

300 g de patatas

2 medidas de agua de la cocción

2 medidas de leche

1 cucharadita de hierbas provenzales

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Corta las patatas y la calabaza a trozos. Ponlos dentro del Iber Gourmet y cúbrelo con agua. Programa 30 minutos, temperatura máxima, sin velocidad.

Cuela en el cestillo las patatas y la calabaza y reserva dos medidas de agua de la cocción. A continuación vuelve a colocar las patatas y las calabazas. Añade el resto de ingredientes y programa 2 minutos, a la máxima velocidad. Rectifica de sal y comprueba que esté todo bien triturado.

Sirve en soperas individuales bien caliente.