

## PURÉ DE CALABAZA Y PATATA

### INGREDIENTES:

500 g de calabaza pelada y cortada en trocitos

300 g de patata pelada y cortada en trocitos

1 cebolla grande

40 g de aceite de oliva

100 g ( un cubilete) de leche

sal (a gusto)

### PREPARACIÓN:

Pelar la cebolla y partirla en cuatro trozos, echar en el vaso y trocear 6 segundos a velocidad 3  $\frac{1}{2}$ . Añadir el aceite y programar 3 minutos, 100° velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza y patata, la leche y la sal. Programar 20 minutos, 100°, velocidad 1.

Al terminar, quitar la mariposa y batir 15 segundos a velocidad 6 (con cuidado y manteniendo el vaso tapado para no quemarnos).