

YURUMÚ DE CALABAZA (RECETA CUBANA)

INGREDIENTES:

800g de calabaza pelada y cortada en trocitos

50g de aceite de oliva

1 $\frac{1}{2}$ cebolla cortada en cuartos

3 chorritos de leche (5 cucharadas aproximadamente)

Sal a gusto

PREPARACIÓN:

Poner el aceite a calentar 1 min, 100°, velocidad 1

Cuando termine, echar la cebolla y trocear 6 se., velocidad 3

Programar 5 min, 100°, velocidad 1

A continuación poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza, la sal y un chorrito de leche, programar 20 minutos 100° velocidad 1; durante ese tiempo añadir por el bocal dos chorritos más de leche.

Al terminar el tiempo, programar 2 minutos Temperatura Varoma, velocidad 1 (para que reduzca un poco del líquido).

Quitar la mariposa y dejar enfriar un poquito.....

Programar 6 segundos velocidad 6; para que quede como un puré gordo y con algunos grumitos.

Esto es una guarnición perfecta para acompañar carnes y pescados a la plancha, queda delicioso.