

Crema de calabacín con thermomix

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 10 min | 10 min 25 min | 10 min 25 min 35 min | 10 min 25 min 35 min 1/10 |
| 10 min 25 min 35 min 1/10 9 | 10 min 25 min 35 min 1/10 9 5 | 10 min 25 min 35 min 1/10 9 5 15 | |

10 min 25 min 35 min 1/10 9 5 15

500 g de calabacines
250 g de agua
20 g de aceite
3 cucharadas soperas de crema espesa
1 patata
1/2 cebolla
1 diente de ajo
1 cubo de caldo
1 cucharadita de curry

**500 g de calabacines
<span ite**

Â»

Pelar el ajo y la cebolla, ponerlos en el bol del thermomix y programar 5 segundos en velocidad 5.

Â»

Agregar el aceite y programar 5 minutos a 70°C en velocidad 2.

Â»

Añadir las calabacines en rodajas, las patatas en cubos, el curry y programar 5 minutos a 70°C en velocidad 1.

Â»

Verter el agua, la crema espesa y programar 15 minutos a 100°C en velocidad 3.

Â»

Cuando suene, programar 2 minutos aumentando gradualmente la velocidad hasta 10.

Disfruta de una deliciosa crema casera de calabacín. ¡ Mmm !