

# Crema de naranja y calabaza

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 20 '
- 4



Comentario nutricional

El color alegre de la calabaza puede utilizarse como argumento para que los niños consuman hortalizas y verduras.

## Modo express

1. Limpie la calabaza y quítele las semillas y la corteza. Lávela, séquela con cuidado y corte la pulpa en trocitos.
2. Introduzca la calabaza, con una pizca de orégano, en la cubeta de la Chef Plus Induction. Rectifique la sal, remueva y vierta las 4 medidas de agua y el zumo de naranja.

3. Cierre la tapa y programe el menú Presión a 135º durante 20 minutos.
4. Cuando finalice, traslade el contl y programe el menú Horno a 162º durante 10 minutos (si la merluza es muy gruesa, puede programar hasta 15 minutos).
5. Espolvoree el orégano y sirva caliente.