

# Crema de remolacha

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10'
- 13'
- 4



## Comentario nutricional

La remolacha es un alimento rico en oxalato, una sal mineral que interviene en la formación de cálculos renales. Se recomienda una dieta baja en oxalatos a personas con problemas de cálculos.

## Modo express

1. Pele y corte las escalonias y la remolacha en 8 trozos.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, excepto el yogur. Vierta las 3 medidas de agua, el vinagre y una pizca de sal. Cierre la tapa y programe el

menú Presión 13 minutos a 135°.

3. Al finalizar, disponga el contenido de la cubeta en un recipiente y triture con la batidora, añadiendo poco a poco el aceite de oliva para que quede ligado. Rectifique la sal.
4. Decore cada ración con un chorrito de yogur previamente batido y salpimentado.

**\*Nota para antiguos modelos de Chef Plus Induction:** todos los ingredientes se mantienen igual excepto:

- 3 medidas de agua