

# Crema de calabacín y judías de Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 10 '
- 4



## Modo express

1. Pelamos y partimos los calabacines, las judías y las patatas e introducimos los trozos en la cubeta de Chef Plus Induction.
2. Cubrimos los ingredientes con agua y programamos el menú Presión 20 minutos a 135º.
3. Cuando haya acabado el programa, vertemos el contenido de la cubeta en un colador. A continuación, ponemos los calabacines, las zanahorias y las patatas en un bol, junto con los 4 quesitos y la sal al gusto, y lo trituramos todo con la ayuda de una licuadora de mano.
4. Añadimos leche hasta que tengamos la cremosidad deseada.