

Puré de patata y calabacín de Mireia Nogue

Publicada por:

[imprimir](#)

- 5 '
- 20 '
- 4



Modo express

1. Pelar y trocear las patatas y los calabacines. Introducir todos los ingredientes en la cubeta de Chef Plus Induction, excepto los quesitos o la mantequilla (a escoger). Programar el Menú Presión 20 min a 135°.
2. Cuando acabe el programa, cancelar el menú, escurrir el contenido de la cubeta, trasladarlo a otro recipiente y triturar juntamente con los quesitos o la mantequilla.