

# Hachis parmentier de calabacín de Mireia Nogue Sanchez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 35 '
- 4



## Modo express

1. Sazonamos la carne con la sal y la pimienta a nuestro gusto. Freímos la carne picada en el Menú Sofreír freír, durante 15 minutos a 180°. Cuando la carne esté doradita, cancelamos el menú y la reservamos, poniéndola al fondo de un recipiente de cristal.
2. Pelamos y troceamos las patatas y los calabacines, medianos en ambos casos. Introducimos todos los ingredientes en la cubeta de Chef Plus Induction, excepto los quesitos o la mantequilla. Programar el Menú Presión 20 min a 135°. Cuando acabe el programa, cancelar el menú, escurrir el contenido de la cubeta, trasladarlo a otro recipiente y triturar, juntamente con los quesitos. Cuando tengamos el puré, lo ponemos encima de la carne y le tiramos el queso rallado por encima.

Si lo preferís, podéis mezclar el puré y la carne. Además, podéis ponerle tanto queso como queráis. Trucochef: podéis gratinar el queso para que quede más crujiente.